
Oecon.
312

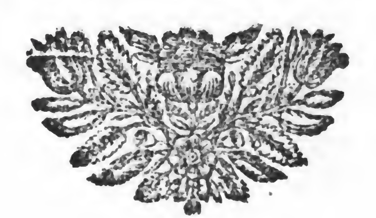
Etienne Scot 1719

MANIERE
DE BIEN CULTIVER
LA VIGNE
DANS LE VIGNOBLE
D'ORLEANS,

SECONDE EDITION.

Beaucoup plus ample & plus exacte que la précédente.

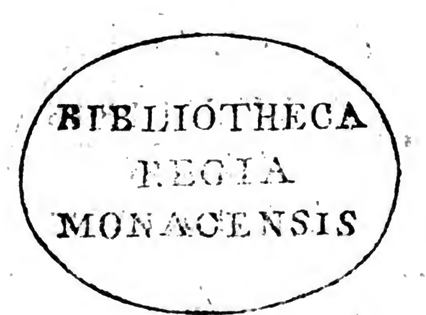
Par M. JACQUES BOULLAY.

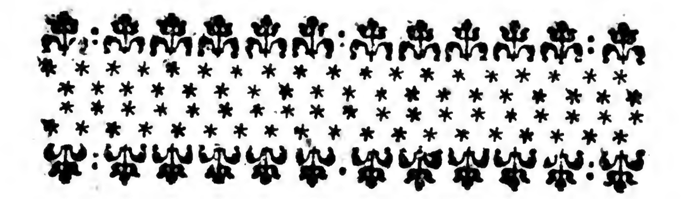


A ORLEANS,
Chez FRANÇOIS BORDE, vis-à-vis Bonne-Nouvelle, & la Veuve de PIERRE BORDE, au Cloître Sainte Croix.

M. DCCXII.
AVEC PRIVILEGE DU ROY.

Ex dono authoris





A

LA COUR PRESIDIALE D'ORLEANS.



ESSIEURS,

Le Livre que j'ai l'honneur de dédier à vôtre Illustre Compagnie, n'eut pas plûtôt paru pour la premiere fois, qu'il produisit deux effets bien differens, & entierement oposez; les Bourgeois & les honêtes gens jugeant qu'il étoit propre à arrêter les friponneries de plusieurs Vignerons, & à procurer par là, le bien public, m'ont fait des remercimens d'avoir travaillé sur une matiere, que personne jusqu'à present ne s'étoit encore avisé de traiter, & m'ont même fort pressé de donner cette

seconde Edition ; mais au contraire les Vignerons qui se trouvent aujourd'hui plus gênez dans leur mauvaise manœuvre, qu'ils ne l'étoient auparavant. parce qu'on veut les faire rentrer dans leur devoir, ont méprisé l'Ouvrage, & menacé l'Auteur ; mais ce mépris & ces menaces n'ont pas été capables de me rebuter, ni de m'intimider, & vôtre seule vigilance, MESSIEURS, *vôtre exactitude à maintenir les Loix & la tranquilité publique, vôtre vigueur à punir ceux qui la troublent, m'ont porté à faire paroître cette seconde Edition sous vos auspices, afin que le dessein que je m'y propose de procurer le bien public, soit plus fortement apuyé ; & je ne doute pas qu'alors les plus mutins ne se sentent forcez de respecter un Ouvrage, qu'ils verront honoré de la protection des Magistrats les plus fermes & les plus intégres qui ayent paru jusqu'à present : du moins est-il certain que si mon Ouvrage a l'honneur de meriter vôtre aprobation ; personne aprés cela, ne pourra lui refuser la sienne, & qu'il n'y aura point de gens connoisseurs, qui ne se fassent honneur d'acquiescer aux sentimens de Juges, dont les lumieres font l'admiration de tout le*

monde. Je croi, MESSIEURS, *ne pouvoir me dispenser de vous dire que ce dernier motif a beaucoup plus de part que le premier, à l'offre que je vous fais de mon Livre ; car j'estime infiniment l'honneur de vôtre protection, & ne fais aucun cas de ceux qui me menacent ; mais l'avantage que je retirerai, & que je me suis principalement proposé en vous dédiant mon Livre, est de faire connoître à tout le monde, l'estime & le respect avec lequel je suis de vôtre Illustre Compagnie,*

MESSIEURS,

Vôtre tres-humble & tres-obéïssant serviteur J. BOULLAY Prêtre du Dioc. d'Orl.

AVERTISSEMENT.

IL est constant que si toutes les Vignes apartenoient à des Vignerons, il s'en trouveroit rarement de mal faites, parce qu'ils aprehenderoïent, & avec juste raison, de se voir bien-tôt punis, ou de leur ignorance, ou de leur paresse, ou peut-être même de l'une & de l'autre, par le peu de Vin qu'ils en receüilleroient; mais une grande partie des Vignes étant possedée par des Bourgeois, ou d'autres Personnes qui ne veulent pas prendre la peine de veiller sur les façons qu'on leur donne, il arrive delà que pour l'ordinaire leurs Vignes ne sont pas en si bon état, & ne produisent jamais autant de Vin, à proportion que celles qui apartiennent à de bons Vignerons, & qu'ils cultivent eux-mêmes; c'est pourquoi l'on dit ordinairement que la Vigne convient aux Vignerons. Il est pourtant vrai qu'à cause des avances qu'il y faut faire, elles conviendroient encore plus à des Bourgeois, pourvû qu'ils n'eussent que de

bons Vignerons, & qu'ils puſſent compter ſur leur probité ; mais un certain eſprit d'intereſt, que la plûpart ne font que trop ſentir dans toute leur conduite, ſoit à cauſe de la pauvreté dans laquelle ils vivent, ou de la pente naturelle qu'ont pluſieurs d'entr'eux à s'emparer, & à joüir d'un bien qui ne leur apartient pas, les engage peut être malgré eux, dans la fâcheuſe neceſſité de faire tant de choſes contraires à la fidélité qu'ils doivent à leurs Maîtres, que l'on ne peut prendre aſſez de précaution, ni ſe donner trop de peine pour tâcher d'en trouver qui travaillent pour les autres, comme ils feroient pour eux-mêmes.

Comme on voit des familles entierement ruinées, pour avoir eu trop de Vignes, & s'être déchargées trop aveuglément ſur de mauvais Vignerons, du ſoin de les faire valloir ; on a crû qu'il ne ſeroit pas inutile de donner au Public, une maniere de cultiver la Vigne, qui puiſſe aporter du profit à ſon Maître, & les moyens de découvrir une partie des artifices dont les mauvais Vignerons ſe ſervent pour tromper les perſonnes dont ils façonnent les Vignes.

Peut être dira-t-on que l'on paroît

trop prévenu contre les Vignerons ; mais je ſuis perſuadé que les perſonnes qui les connoiſſent à fond, avoüeront que l'on pourroit encore ſans exagerer dire d'eux beaucoup d'autres choſes qui ne leur ſeroient pas tout à-fait avantageuſes ; ainſi il eſt fort aiſé de voir qu'on ne laiſſe pas encore de les épargner beaucoup. Il eſt pourtant vrai qu'il y a d'honêtes gens parmi eux ; mais l'on a tant de peine à les découvrir, que cela fait aſſez comprendre que le nombre n'en eſt pas extrêmement grand. Cependant il eſt certain qu'il y en a, & ce ſont de ceux-là mêmes que j'ai conſultez ſur certains articles, & qui m'ont fait connoître la plus grande partie des moyens que les autres employent pour tromper leurs Maîtres ; ainſi l'on ne doit pas dire que ceux qui (*changent de Vigneron changent de larron ;*) car ſi cela étoit, il ne faudroit donc jamais en changer, & il eſt toûjours à propos de le faire, quand celui que l'on a, ne fait pas ſon devoir, ou manque de fidélité, & ce changement ſera tres-ſouvent plus avantageux à un Maître, que préjudiciable, parce qu'il eſt aſſûré que celui qu'il chaſſe n'eſt pas honête homme, & qu'il ne ſçait pas en-

core ſi celui qu'il a deſſein de prendre, eſt un fripon, ou s'il ne l'eſt pas. L'on ſe ſert à la verité dans quelques endroits de cet Ouvrage, d'expreſſions un peu fortes; mais on n'a pas pû faire autrement; car outre que l'on ne doit parler que pour ſe faire entendre, & que l'on n'y réüſſit jamais mieux qu'en ſe ſervant des termes les plus énergiques; on a crû encore devoir employer ceux-mêmes dont s'eſt ſervi le Vigneron, ſur le Memoire duquel on a travaillé, comme on le dira dans la ſuite; cependant on conviendra toûjours qu'il n'y a rien dans ce Memoire qui puiſſe choquer les Vignerons qui ſont honêtes gens; ceux qui s'en trouveront offenſez, ne ſeront pas fâchez que l'on tire un mauvais augure de leurs plaintes; car elles ne ſçauroient que donner lieu de préſumer de leur ignorance ou de leur mauvaiſe foi, pour ne pas dire de l'une & de l'autre.

Les Vignes du Royaume ſe gouvernent ſi differemment les unes des autres, & il y en a dans tant d'endroits, que j'ai crû devoir me borner à ne parler que de celles qui ſe trouvent aux environs d'Orleans; encore ne les cultive-t-on pas toutes de la même maniere, à cauſe des

differentes terres où elles sont plantées.

Au reste, pour faire comprendre aux Vignerons, que ce qui est contenu dans ce Memoire, ne doit pas leur être suspect; il est bon qu'ils sçachent ce qui y a donné lieu.

Un Vigneron âgé de plus de quatre-vingt ans, de la Paroisse d'Ingré, proche d'Orleans, qui avoit travaillé toute sa vie dans une grande partie de ce Vignoble, se sentant prest de mourir, pria son Curé de vouloir bien se charger de quelques Papiers concernant sa famille, parmi lesquels il se trouva un petit Cayer, en assez mauvais état, rempli des remarques qu'il avoit faites sur les Vignes, de tous les endroits où il avoit travaillé, aparemment pour servir d'instruction à ses Enfans. Quelque tems aprés la mort de cet homme, son Curé ayant apris que je m'apliquois à connoître la maniere de cultiver la Vigne (n'ayant alors dessein d'en aprendre, qu'autant qu'il en faut sçavoir pour ne pas se laisser tromper par de mauvais Vignerons) me mit de lui-même cette Piece entre les mains. Je travaillai fortement à la déchiffrer, & enfin j'en vins à bout, mais ce ne fut pas sans peine; car l'écriture n'en valloit ab-

ſolument rien, l'encre en étoit ſi bourbeuſe dans certains endroits, & ſi blanche dans d'autres, que l'on n'y pouvoit preſque rien connoître; il y avoit une infinité de fautes d'ortographe, & des mots que je n'ai jamais pû comprendre, que par l'explication que d'habiles Vignerons m'en ont donnée, encore a-t-il fallu preſque deviner. On ne doit donc point s'étonner s'il ſe trouve quelques termes qui ne ſoient pas tout-à-fait françois, étant d'ailleurs conſacrez à cet Art, & pour en faciliter l'intelligence, on donne une Table, qui ſe trouvera à la fin de cet Ouvrage.

Quoique les Vignes qui ſont dans un même Païs, ne ſe façonnent pas toutes de la même maniere, ni dans le même tems, à cauſe des differentes terres où elles ſont plantées; on ne laiſſe pourtant pas de leur donner à toutes les mêmes façons; mais il y a un certain ordre, que l'on ne peut guéres ſe diſpenſer de garder en les cultivant. On ſçait fort bien, par exemple, que dés que la Vendange ſera faite, on ne s'aviſera pas de tailler la Vigne, où la plus grande partie des feüilles tiennent encore, qu'on ne lui donne ordinairement cette façon qu'aprés

l'Hyver, que le Charnier ou Echalas doit en avoir été tiré, & qu'avant tout cela on a dû la parer entierement. C'est aussi par la façon du Parage que l'on va commencer à donner les réflexions qu'on a faites sur la maniere dont la Vigne doit être cultivée, afin qu'elle puisse non seulement n'être pas à charge à son Maître, mais encore lui aporter un profit considerable.

EPIGRAMME.

Ce Livre est bon par excellence,
Je le prouve par deux endroits,
Le Maître sauvera ses droits,
Le Vigneron sa conscience.

F. M.

PRIVILEGE DU ROY.

LOUIS par la grace de Dieu, Roy de France & de Navarre : A nos amez & feaux Conseillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maître des Requêtes ordinaire de son Hôtel, Grand Conseil, Prevôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Justiciers qu'il apartiendra; Salut, * * * * * * Nous ayant fait suplier de lui accorder nos Lettres de Permission, pour l'impression *de la maniere de bien cultiver la Vigne dans le Vignoble d'Orleans*; Nous avons permis & permettons par ces Presentes à * * * * * * de faire imprimer ledit Livre en telle forme, marge & caractere, & autant de fois que bon lui semblera, & de le vendre, faire vendre & debiter par tout nôtre Royaume, pendant le tems de *trois années consécutives*, à compter du jour de la datte desdites Presentes; Faisons défenses à tous Imprimeurs, Libraires, & autres personnes de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangere, dans aucun lieu de nôtre obéïssance, à la charge que ces Presentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, & ce dans trois mois de la datte d'icelles, que l'impression dudit Livre sera faite dans nôtre Royaume, & non ailleurs, en bon papier, & en beaux caracteres, conformément aux Réglemens de la Librairie; & qu'avant que de l'exposer en vente, il en sera mis deux exemplaires dans nôtre Biblioteque publique, un dans celle de nôtre Château du Louvre, & un dans celle de nôtre tres-cher & feal Chevalier, Chancelier de France, le Sieur Phelypeaux, Comte de Pontchartrain, Commandeur de nos Ordres, le tout à peine de nullité des Presentes, du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire joüir l'Exposant ou ses ayant cause, pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchemens : Voulons qu'à la Copie desdites Presentes qui sera impri-

mée au commencement ou à la fin dudit Livre, soi soit ajoûtée comme à l'Original : Commandons au premier nôtre Huissier ou Sergent, de faire pour l'execution d'icelles, tous Actes requis & necessaires, sans demander autre permission, & nonobstant Clameur de Haro, Charte Normande, & Lettres à ce contraires : CAR tel est nôtre plaisir. DONNÉ à Paris, le trentiéme jour du mois d'Avril, l'an de grace mil sept cens douze ; & de notre Régne le soixante-neuviéme : Par le Roy en son Conseil ; *Et plus bas*, DE SAINT HILAIRE.

Registré sur le Registre, No. 460. de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, page 442. No. 422. conformément aux Réglemens, & nôtamment à l'Arrest du 12. Aoust 1703. A Paris, ce neuviéme jour du mois de May 1712. Signé, L. JOSSE, Syndic.

TABLE

DES ARTICLES CONTENUS en ce Livre.

ART. I. *Du Parage.* pag. 1
ART. II. *Des differentes Especes de Fumiers & de Litieres.* 4
ART. III *Du Fumier d'Hyver.* 6
ART. IV. *Du Charnier ou Echalas.* 11
ART. V. *Du tems & de la maniere de lever le Plant.* 23
ART. VI. *De la Taille.* 35
ART. VII. *Du tems & de la maniere de faire des Fosses.* 42
ART. VIII. *Du premier Labour.* 51
ART. IX. *Du Fumier du Printems.* 58
ART. X. *Du Liage.* 67
ART. XI. *Des Insectes qui font le plus de tort à la Vigne.* 73
ART. XII. *Des differentes Terres, de leurs differens fonds ou soulages, & du Complant qui leur convient.* 82
ART. XIII. *De la maniere de renouveller la vieille Vigne sans l'arracher.* 90

ART. XIV. *Des Bornes & des Hayes.* 96

ART. XV. *Du tems & de la maniere de planter la Vigne, & des differentes especes de Plant par raport aux terres.* 110

ART. XVI. *De l'Ebourgeonnement & de l'Accolage.* 141

ART. XVII. *Du Binage.* 145

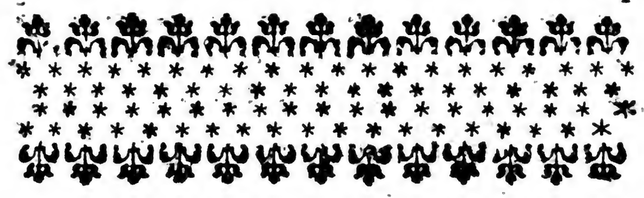
ART. XVIII. *Du Rebinage.* 148

ART. XIX. *Du quatriéme Labour, ce qu'on apelle quartager.* 153

MODELE DE MARCHE'. 163

Réponse à quelques plaintes que des Vignerons ont faites touchant la premiere Edition de cet Ouvrage. 175

Fin de la Table des Articles.



MANIERE DE BIEN CULTIVER LA VIGNE DANS LE VIGNOBLE D'ORLEANS.

ARTICLE PREMIER.

Du Parage.



I la terre n'eſt point trop ſeche lorſque l'on a fait la vendange, on peut parer toutes les Vignes, excepté celles où l'on a deſſein de mettre du Fumier avant l'Hyver ; parce qu'étant mis dans la poüée, il ne ſçauroit être couvert qu'avec la terre qu'on aura rabatuë dans l'orne ; ainſi en couvrant le Fumier, on ne peut alors ſe diſpenſer de parer ce qui ne l'avoit pas été d'abord. On en uſe autrement dans des Vignes qui ont des paillots,

où l'on ne peut que l'étendre sur la terre, parce qu'il n'est pas facile de l'y enterrer aussi profondément que dans les poüées d'une largeur ordinaire.

Quand de mauvais Vignerons parent les Vignes des Bourgeois, ils ne font jamais que grater la terre, & même le plus doucement qu'ils peuvent pour ne se pas fatiguer beaucoup. Il est vrai que cette façon ne laisse pas d'être difficile quand on veut la donner comme il faut; car dans les labours, on ne fait que remuer & tourner la terre, au lieu que dans cette façon, non seulement on la remuë & on la tourne, mais qu'outre cela on l'enleve pour la porter sur la poüée, qui doit être élevée & quarrée; car plus elle le sera, plus il aura fallu prendre de terre dans l'orne, pour lui donner cette forme. Quand il géle blanc, il ne faut point parer que la gelée ne soit entierement fonduë, parce qu'elle géleroit les racines de la Vigne, ce qui pourroit la faire mourir, ou du moins l'alterer considerablement, sur tout lorsque le soulage n'est pas profond. Pour faire ensorte que cette façon soit bien donnée, il faut tourner la terre que l'on prend dans l'orne pour la porter sur la poüée, afin que les herbes étant tournées sens dessus dessous.

elles puiſſent pourrir plus facilement. Les mauvais Vignerons font tout le contraire, afin que les Vignes de leurs maîtres leur fourniſſent de l'herbe juſqu'au premier labour pour nourrir leurs Vaches.

Ceux qui ne connoiſſent pas aſſez la neceſſité de cette façon, y veillent rarement, parce qu'ils la croyent de peu de conſéquence, en ce que la Vigne étant dépoüillée de ſon fruit, ils s'imaginent qu'elle doit être entierement négligée. Cependant elle ne laiſſe pas de lui être tres-avantageuſe, quand elle eſt bien donnée, parce que la terre en hyverne beaucoup mieux, & qu'on leve tout le Fumier qui aura été mis dans l'orne, depuis que la Vigne aura été liée, ſi ce ſont de celles qui ne ſe lient pas par anneaux; car lorſqu'on manque à le remuer, en donnant cette façon, il fait bien plus de tort à la Vigne que de bien; parce que ſes racines, au lieu de piquer en terre, montent en haut juſques à ſa ſuperficie, pour chercher de la nourriture dans le Fumier; & ſi l'on néglige de les couper d'abord, elles ne manqueront jamais d'attirer toute la ſubſtance de la terre, & d'empêcher qu'elle ne ſe communique à celles qui ſont plus profondes, outre que les racines doivent bien plûtôt ſe

trouver dans la poüée, que non pas dans l'orne.

ARTICLE DEUXIE'ME.

Des differentes Especes de Fumiers & de Litiéres.

TOUS les Fumiers peuvent se réduire à trois ou quatre Especes. Premierement, celui de Vache, qui est le meilleur de tous, pour la plus grande partie des terres. Secondement, celui de Cheval, pour les terres qui sont froides & humides; il n'est pas si bon par lui-même que le premier, parce qu'il est plus chaud, & moins gras; ce qui fait qu'il se consomme plûtôt, & qu'il n'a pas tant de substance. Troisiémement, celui que vendent les Bouchers, qui est composé de la fiante d'Animaux de plusieurs especes; ce dernier a moins de qualité que les deux autres, parce qu'il n'a presque pas de bonne Litiere, & qu'il y entre la plus grande partie des boyaux des Bêtes qu'ils tuënt, ce qui attirent souvent pendant l'Hyver, des Corbeaux, qui en remuant la terre pour y chercher ce qu'ils y sentent, emportent une partie de ce Fumier, & exposent l'au-

tre à l'air qui le diminuë. Il y a encore le Fumier de Brebi ; mais comme il est fort chaud par lui-même, on ne doit le mettre que dans des terres froides & humides, & la moitié moins de ce que l'on met des autres Fumiers, de crainte que le Vin n'en prenne le goût. Pour ce qui est du Fumier de Cochon, quand il est consommé, il est meilleur à mettre au pied des Arbres que dans la Vigne, à moins qu'on ne le mêle avec celui de Vaches.

Il y a aussi de plusieurs sortes de Litieres. Celles qui sont de Chaume & de Paille sont les meilleures ; toutes les autres ne sont guéres bonnes. Celle qui est de feüilles d'Arbres ne vaut rien du tout, & les Vignerons ne s'en servent que quand ils n'en peuvent avoir d'autre, & lorsque les Vaches qu'ils nourrissent leur apartiennent, parce que cette Litiere faisant un Fumier serré, ils n'y trouveroient guéres leur compte s'ils le vendoient, soit au monceau, soit à la hottée ; au monceau parce qu'il ne paroîtroit guéres gros, à la hottée, parce qu'il en entreroit dans le hottereau plus qu'ils n'y en voudroient mettre. Le Fumier fait de cette Litiere dure peu dans la Vigne, & est moins bon que celui dont la Litiere est de Chaume ou

de Paille, pourvû que le tout ne soit pas trop consommé, parce qu'étant serré comme de Loing, il ne peut se séparer aisément pour s'incorporer avec la terre où on le met. Ceux qui vendent le Fumier au monceau, y sont rarement trompez, la quantité & la qualité leur en étant connuë, au lieu que les autres qui l'achetent le sont presque toûjours, parce qu'ils ne connoissent rien ni à l'une ni à l'autre, à moins qu'ils n'ayent une longue habitude d'en acheter sur ce pied; ainsi il est bien plus sûr pour ceux qui en veulent avoir de l'acheter à la hottée renduë dans la Vigne, & quand on l'y a porté, il faut compter, & bien examiner les hottées; car il se trouve fort souvent des Vignerons qui sont d'intelligence avec les Voituriers, pour tromper ceux à qui ils livrent le Fumier qu'ils ont vendu.

ARTICLE TROISIE'ME.

Du Fumier d'Hyver.

IL est toûjours mieux de porter le Fumier d'Hyver avant de parer les Vignes, & plûtôt par un tems sec, que quand il pleut; parce que la pluye rendant le Fu-

mier pesant, & les chemins moins praticables, on a plus de peine à marcher quand on le porte, ce qui fait que souvent les hottées en sont moins fortes, sur tout quand ceux qui l'ont vendu aident à le porter dans la Vigne où il doit être mis; & cette pesanteur extraordinaire favorise ceux qui ont du penchant à tromper les personnes à qui ils le livrent.

Pour faire ensorte qu'une hottée de Fumier soit bonne, on ne doit point laisser de vuide dans le fond du hottereau, & il faut le remplir jusqu'à ce qu'il ne puisse plus en contenir, comme feroient les Vignerons s'ils en achetoient des Bourgeois, & de la même maniere que l'on mesure les Fruits, le Charbon, la Farine, le Son, le Sel, &c. on en met toûjours dans ces mesures autant qu'elles en peuvent contenir.

Il faut donc pour faire ensorte qu'une hottée de Fumier soit bien conditionnée, mettre premierement le Fumier le plus consommé, & ensuite celui qui l'est moins; car si l'on mettoit d'abord celui qui est le plus long, il seroit difficile d'empêcher qu'il n'y eut du vuide dans le fond du hottereau. Ceux qui veulent faire passer pour fortes les hottées qui ne le sont pas effectivement, enflent le Fumier en pre-

nant avec leur Croy, à trois ou quatre fois, ce qu'ils devroient ne prendre qu'en une seule, & quand celui à qui ils le vendent y est present, ils feignent de le faire entrer avec violence dans leur hottereau; mais ils le foulent si doucement, qu'il n'est point du tout necessaire de leur recommander de prendre garde de ne le pas crever. Quand les Vignerons achetent du Fumier pour mettre dans leurs Vignes, il est fort sûr que de ce qu'ils feroient trois hottées pour les Bourgeois, à peine en font-ils deux pour eux, parce que lorsqu'ils le chargent dans leur hottereau, ils font tout le contraire de ce que l'on vient de dire.

Le Fumier que l'on porte dans la Vigne depuis la Vendange, jusqu'à ce que les Vignes qui doivent être liées par courgées le soient, doit toûjours être enterré dans la poüée, qu'il faut ouvrir avant de l'y mettre, & refermer quand il y est; car lorsqu'on le met dans l'orne, le suc s'en perd aisément, quand il tombe de fortes pluyes, pour peu que le terrain soit en pente; & s'il ne l'est pas, il retient si longtems les pluyes & les neiges, que les Vignes ne peuvent ressentir la chaleur du Soleil dans leurs plus profondes racines, (du moins dans les terres fortes) que vers

la saint Jean ; ce qui fait que ces Vignes poussent plus tard que les autres.

Si le soulage n'étoit pas profond, il semble que le Fumier seroit mieux dans l'orne que dans la poüée, parce qu'il faut un bon fonds de terre pour que l'on puisse labourer sans découvrir le Fumier qu'on a mis dans la poüée avant l'Hyver : mais il n'importe, il faut seulement avant de commencer à labourer la Vigne dans ces sortes de terres, attendre qu'il y ait tout lieu de présumer que l'on ne doive plus aprehender de gelées, alors on pourra mettre le Fumier dans la poüée dans toutes sortes de terres, & même pendant toute l'année, pourvû que les Vignes se lient par anneaux, soit qu'elles soient blanches ou rouges ; parce que quand les Vignes se lient de cette sorte, il n'y a jamais de Charnier dans le milieu de la poüée ; ainsi on peut l'ouvrir toutes les fois que l'on a dessein d'y mettre du Fumier. La plûpart des Vignerons disent qu'il est toûjours mieux dans l'orne : mais ce n'est leur sentiment, que parce qu'ils ont un peu plus de peine à l'enterrer dans la poüée, comme ils y sont obligez, & qu'on ne leur doit rien payer pour cela ; car si on leur donnoit, pour les obliger à le faire, quel-

que chose qui ne leur fut pas dû, ils changeroient bien-tôt de langage. Quelques prétextes ou raisons que puissent alleguer les Vignerons, pour faire comprendre à leurs Maîtres, que le Fumier doit être mis dans l'orne; il est certain qu'il fait mieux dans la poüée, parce que l'ambiaisement de la Vigne que l'on plante s'y trouve toûjours, & que par conséquent il y a bien plus de racines que dans l'orne, où il ne doit jamais guéres y en avoir, parce qu'il n'y a pas assez de terre pour les couvrir de telle sorte, qu'elles puissent se défendre contre les fortes gelées de l'Hyver; c'est donc un moyen sûr d'attirer & de retenir les racines dans la poüée, que d'y mettre toûjours le Fumier; & par conséquent il y est beaucoup mieux que dans l'orne.

Comme les Vignerons ne portent ordinairement les terres & fumiers que dans le tems le moins propre pour travailler à la Vigne, on leur donne huit sols du cent de hottées de terre, ainsi que du fumier pour le porter dans la Vigne, pourvû que l'un & l'autre se trouvent proche de l'endroit où on les doit porter, car s'ils en étoient éloignez, il seroit juste de leur en donner davantage du cent; mais quand les Vaches n'apartiennent pas au Vigne-

ron, il est obligé d'en porter le Fumier dans les Vignes de son Maître, sans pouvoir rien exiger de lui, parce qu'on lui donne la moitié du Veau pour cela.

ARTICLE QUATRIE'ME.

Du Charnier ou Echalas.

LORSQUE les Vignerons tirent le Charnier, ils l'affichent en même tems, & quand ils ne travaillent pas pour eux-mêmes, ils en ôtent presque toûjours plus de bois qu'il ne faudroit, parce qu'ils en font une partie de leur chauffage. Quelques-uns prétendent que s'ils l'apointissoient dés la premiere année qu'ils le mettent dans la Vigne, ils n'auroient la suivante qu'à piquer en terre celui qui n'y auroit pas encore été mis. Pour moi je croi qu'on doit toûjours piquer en terre le même bout, à moins que celui qui y a déja été, ne se trouve plus menu que l'autre, alors il faut y mettre le plus gros. C'est ainsi que la plûpart des Vignerons ménagent celui qu'ils metent dans leurs Vignes; mais quand ils travaillent pour un Maître, il leur arrive tres-souvent, & jamais par mégarde, de donner aux Char-

niers qui ſont encore bons & longs, le coup de grace; ce qui ſe fait lorſque du dos du Volain, ils donnent de toutes leurs forces plusieurs coups vers le milieu du Charnier, qu'ils mettent toûjours en pieces, à moins qu'il ne ſoit bien gros & d'un bon bois, au lieu que quand le Charnier leur apartient, ils le manient bien plus doucement.

Comme tout le Charnier, tant neuf que vieux apartient inconteſtablement au Maître; par conſéquent le Vigneron n'eſt point en droit de diſpoſer d'aucuns Charniers, ni Charniſſons, ou petits Charniers, qu'auparavant il ne les ait demandez à ſon Maître, afin qu'il les examine, s'il le juge à propos, pour voir s'il y en a qui ne pourroient pas encore ſervir, ou ſur les poüées des Vignes qui ſe lient en courgées, ou dans les ſilées de celles qui ſe lient par anneaux, en les mêlant avec de grands Charniers, ou du moins dans de jeunes plantes; il eſt vrai que les vents violens peuvent caſſer les bourgeons qui excedent de beaucoup la hauteur de ces Charniſſons; mais puiſque cet inconvenient n'empêche pas que les Vignerons ne les faſſent ſervir à leur jeune plante, où ils en piquent qui n'ont pas quelquefois un pied & demi de long;

je croi qu'on peut en toute sûreté les imiter en cela. Cependant s'ils étoient si courts, qu'absolument ils ne pussent pas davantage servir à la Vigne, alors le Maître pourroit les prendre pour les brûler, ou les abandonner à son Vigneron, qu'il faut accoûtumer à representer à peu prés autant de Charnissons qu'on lui donne de Charniers neufs; mais afin que les Charnissons paroissent aux yeux de leurs Maîtres assez petits pour qu'ils les jugent hors d'état de pouvoir servir à la Vigne, ils ont la précaution de les couper ou de les casser dans le tems qu'ils affichent le Charnier; c'est pourquoi lorsqu'on s'aperçoit que parmi ces Charnissons il s'en trouve qui sont cassez ou coupez, ou sans pointe, il y a tout lieu de présumer qu'un Vigneron ne ménage pas assez le Charnier de son Maître; ils doivent pourtant sçavoir que c'est un bois fort cher, mais ils n'y font reflexion que quand ils sont obligez d'en acheter pour mettre dans leurs Vignes. Mais dira-t on si l'on empêche qu'ils ne brûlent les petits Charniers qui pourroient encore servir à la Vigne? ils en brûleront de plus longs; j'en conviens? mais ils ne le peuvent faire sans qu'on s'en aperçoive, parce qu'on a marqué la quantité de bottes

qu'il faut donner tous les ans, pour faire ensorte que des Vignes en soient toûjours bien remplies ; & pour les engager à le ménager davantage, les Bourgeois ne peuvent guéres se dispenser de leur abandonner les hayes qu'ils ont sur leurs heritages, & s'ils n'en ont point du tout, & qu'ils ne soient pas proches de quelque Forest, ils doivent fort aprehender pour leur Charnier ; car enfin il faut du bois aux Vignerons pour leur usage ; la plûpart n'en achetent jamais, ou que fort rarement. Il faut donc necessairement, si on leur refuse la coupe de ces hayes, qu'ils brûlent le Charnier de leurs Maîtres. Les plus rafinez d'entr'eux, pour couvrir leur manœuvre, affectent de faire servir aux Vignes de leurs Maîtres des Charniers fort courts & tous moussus, pour tâcher de leur faire comprendre qu'ils le ménagent le mieux qu'ils peuvent ; mais cela n'empêche pas qu'ils n'en brûlent de meilleurs & de plus longs que ceux qui paroissent courts & moussus.

Quand un Vigneron qui sert un Maître, façonne aussi des Vignes qui lui apartientiennent, s'il n'est pas honête homme, il n'est pas facile d'empêcher qu'il ne vole le Charnier de son Maître, & à moins

qu'il ne ſoit abſolument bête, il ſe donnera bien de garde de prendre de celui qui eſt neuf (quoique quelques-uns ne laiſſent pas de le faire) parce que cela pourroit ſe reconnoître aiſément, en s'informant du Marchand, qu'on forceroit le Vigneron d'indiquer, ſi effectivement il lui en a vendu, & quelle en eſt la quantité & qualité. C'eſt pourquoi il prendra bien plûtôt de celui qui aura ſervi une ou deux années, lequel étant une fois mêlé avec le ſien, ou celui qui ſera devenu le ſien, ſi tôt qu'il aura été tranſporté dans ſa Vigne ne pourra plus ſe reconnoître; il y a cependant pluſieurs moyens d'en venir à bout; mais on a jugé à propos de n'en marquer ici aucun, parce que les mauvais Vignerons pourroient s'en ſervir au préjudice de leur Maître.

Le Charnier dure bien plus long tems étant toûjours mis en bauge, que lorſqu'il eſt en chevalet, parce que ſi on le met de cette derniere maniere, il en pourrit bien davantage. Cependant la plûpart des Vignerons ne veulent pas le mettre en bauge, afin de s'épargner la peine & le tems qu'il faudroit donner pour l'aſſembler en l'apointiſſant avant l'Hyver, & le ſéparer dans le Printems quand

ils veulent le piquer pour lier la Vigne ; mais quelques prétextes que puissent alleguer les mauvais Vignerons, pour ne pas mettre le Charnier en bauge ; tous ceux d'entr'eux qui sont honêtes gens leur soûtiendront toûjours qu'il doit y être, & que tous les Maîtres sont en droit d'y obliger leurs Vignerons ; & si les Vignerons qui ont des Vignes à eux ne l'y mettent pas, ce n'est que parce qu'ils aprehendent de s'attirer des reproches, ou des menaces, ou même de mauvais traitemens de ceux qui travaillent pour des Maîtres, on a remarqué depuis peu, que plusieurs Vignerons voyans que les Maîtres ne leur disoient rien, de ce qu'ils avoient cessé de mettre le Charnier en bauge, pour le tenir en chevalet, ont encore cessé de le mettre de cette seconde maniere ; car à present ils le laissent à même terre ; c'est-à-dire, que les deux bouts des Charniers y touchent, & si on le souffre quelque tems sans leur en rien dire, ils ne manqueronr pas encore d'inventer & de mettre en pratique quelque nouvelle maniere de faire consommer promptement le Charnier. Car il semble qu'ils ayent du chagrin de ce que le bien qu'on leur confie ne périt pas assez tôt

entre

entre leurs mains. Doit-on aprés cela s'étonner s'il se trouve des Vignerons qui demandent à leurs Maîtres tous les ans vingt-cinq bottes de Charnier pour chaque Arpent de Vignes ? Pour se dispenser de mettre le Charnier en bauge, ils donnent deux raisons qui ne valent rien du tout. Ils disent pour la premiere, que quand on le met en bauge, le bout qui touche à terre se pourrit ; & pour la seconde, que dans le Printems on abbat les cossons de la Vigne, en marchant souvent dans les ornes pour le séparer. On répond à la premiere, que quand le Charnier est en chevalet, il pourrit bien davantage, parce que tout est presque exposé à l'air, & par conséquent aux pluyes & aux neiges qui tombent, & qu'il faut pour le mettre de cette maniere piquer beaucoup de Charnier en terre ; au lieu qu'on en pique bien moins quand on le met en bauge, & qu'il n'y en a pas la quinziéme partie qui soit à découvert, & quand on le tient droit l'eau s'y arrête moins, & ainsi il ne pourrit pas tant que s'il étoit couché. Et à la seconde, qu'ils n'ont qu'à partager le Charnier quelque tems avant que la Vigne commence à pousser, & empêcher

que les filles & les femmes n'y aillent lorſque les coſſons groſſiſſent : car il eſt ſûr qu'elles pourroient en abbatre une grande partie avec leurs habits, qui ſont bien plus embarraſſans que ceux que portent les hommes.

Dans une Vigne bien entretenuë, il ſuffit de donner tous les ans douze bottes de bon Charnier de quartier de fûtaye, ou de bonne moderne, pour chaque Arpent de Vignes d'Auvernat, lorſqu'ils ſe lient par courgées, & huit bottes pour toutes les autres Vignes qui ſe lient par anneaux, parce que le milieu des poüées eſt vuide, au lieu qu'il doit être rempli dans les Vignes qui ſe lient autrement. Les Vignerons dont les Vignes ſont toûjours bien remplies, les poüées & les ornes moins larges, & les ſeps plus prés les uns des autres, qu'ils ne le ſont dans les Vignes de Bourgeois, n'y mettent pas toûjours autant de Charnier, & jamais davantage que ce que je viens de marquer, parce qu'ils ménagent beaucoup mieux leur bien que celui de leurs Maîtres, à moins qu'ils ne l'ayent fait paſſer entre leurs mains ; & cela eſt ſi vrai que le bon Charnier durera dans la Vigne d'un Vigneron quinze à vingt ans, ce que

je ſçai d'eux mêmes, au lieu qu'un Bourgeois eſt obligé de le renouveller dans les ſiennes, tous les ſept ou huit ans, ce qui fait une difference tres-conſiderable ; & cela vient de ce que les Vignerons, quand ils travaillent pour eux, n'affichent leur Charnier que quand le bois eſt gras ou qu'il a de l'aubour, & encore n'en ôtent-ils que tres-peu, à l'égard de celui qui eſt ſain, ils ſe contentent de racler avec leur Volain le bout qui a été piqué en terre.

Pour empêcher, autant qu'on le peut, que les Vignerons ne brûlent, ou ne détournent le Charnier de leurs Maîtres, il faut leur défendre de le tirer que l'Hyver ne ſoit paſſé, parce que c'eſt dans cette ſaiſon qu'ils en conſomment le plus. Ils diront ſans doute qu'il pourriroit ſi on le laiſſoit ſi long-tems en terre ; & que ce ſeroit une perte pour les Maîtres ; mais il n'importe, cette perte ſeroit bien moins conſiderable pour eux, que celle que les Vignerons leur cauſent, lorſqu'ils brûlent leurs Charniers tous entiers. Ils diront peut-être qu'on ne peut pas differer juſques aprés l'Hyver, à tirer & à afficher le Charnier, parce que ce tems-là eſt deſtiné pour tailler & labourer la Vigne, &

qu'ils seroient obligez de prendre du monde de journée, pour travailler à un ouvrage qu'ils auroient pû faire eux-mêmes avant l'Hyver, n'ayant point d'autre occupation que celle-là, & qu'on les engage par là à une dépense qu'ils pourroient facilement éviter.

On répond à cela que la femme d'un Vigneron, ou même ses enfans, peuvent faire cet ouvrage, aussi-bien que le Vigneron même, pendant qu'il taille & qu'il laboure la Vigne; à cela prés neanmoins que sa femme & ses enfans, n'ayant peut-être pas autant de force que lui, ils ne pourroient pas si bien réüssir en donnant le coup de grace aux Charniers qu'ils manient, & dont ils veulent faire du feu. Ils diront encore qu'aprés avoir taillé la Vigne, leurs femmes & leurs enfans, ont besoin de leur tems pour assarmenter. On répond à cela qu'ils n'ont qu'à tirer le sarment de la Vigne, & le mettre dans un endroit, jusqu'à ce qu'ils ayent le tems de le fagotter, ce qu'ils peuvent faire ailleurs aussi-bien que dans la Vigne. Et comme ils ne peuvent alleguer d'autres raisons que celles que je viens de raporter; ils conviendront, au moins interieurement, que ce qu'on leur demande est

fort raisonnable ; mais parce qu'ils n'y trouveroient pas leur compte, en ce qu'éffectivement ils ne pourroient pas si facilement brûler le Charnier de leurs Maîtres sans qu'ils s'en aperçûssent ; ils répondront que *ce n'est pas la coûtume*, ou selon quelques autres *le coûtumier* ; car c'est toûjours là leur dernier retranchement. Ils abolissent souvent certaines choses, parce qu'elles leur paroissent à charge, & en introduisent d'autres qui leur sont avantageuses ; & quand on veut suprimer les unes & rétablir les autres, ils disent, lorsqu'ils ne peuvent donner aucune raison, que *c'est la coûtume*, ou que *ce n'est pas la coûtume*, ou *le coûtumier*.

Il paroît donc par tout ce que l'on vient de dire dans cet Article, qu'il n'y a que les Vignerons qui servent des Maîtres qui font encherir considerablement le Charnier, par la grande consommation qu'ils en font, lorsque n'étant pas honêtes gens, ils en brûlent tant, & le ménagent si peu dans le tems qu'ils l'apointissent, ou qu'ils le détournent pour le mettre dans leurs Vignes, ou même qu'ils le vendent à leurs voisins, ce qui est déja arrivé à quelques-uns qui y ont été sur-

pris, ce qu'on pourra aisément découvrir, lorsqu'on voudra se donner la peine d'examiner de prés les Vignerons, dont la fidélité ne sera pas bien reconnuë. On n'en voit que trop qui demandent tous les ans à leurs Maîtres vingt-cinq bottes de Charnier par Arpent pour des Vignes toûjours bien entretenuës; quelques-uns mêmes ne se bornent pas à cette quantité, lorsqu'ils croyent leurs Maîtres assez simples pour leur accorder aveuglément tout ce qu'ils leur demandent. Plusieurs Vignerons ont été convaincus d'avoir brûlé & détourné une grande partie du Charnier destiné à mettre dans les Vignes de leurs Maîtres, on en a trouvé de fort grandes Cuves toutes remplies, ce que les mauvais Vignerons font avant de commencer à lier, parce que cette façon étant une fois donnée, il n'y a plus moyen de le tirer de la Vigne pour le brûler, & lorsqu'aprés que l'on s'est aperçû de cette friponnerie, on leur represente qu'on est surpris de ce qu'ils demandent tant de Charnier pour des Vignes toûjours bien entretenuës; ils ne manquent pas de dire que celui qu'on leur avoit donné n'étoit pas bon (quoique cependant il le fut) & que les Vignes où on l'a mis ont toû-

jours eu plus de bois que celles des autres Bourgeois. On ne répond point à ces raisons, parce qu'elles se détruisent assez d'elles-mêmes ; il faut seulement s'en tenir à ne donner à aucun Vigneron que la quantité de Charnier marquée ci-dessus pour chaque Arpent de Vignes ; & si aprés cela elles paroissent en manquer, il faut s'en prendre aux Vignerons.

ARTICLE CINQUIE'ME.

Du tems & de la maniere de lever le Plan.

LE tems de lever le Plan de dessus la Vigne, est ordinairement le mois de Décembre ; pourvû neanmoins qu'il n'y ait pas d'aparence qu'il doive bien-tôt geler ; car il est bon que la playe que l'on fait à la Vigne en cette occasion puisse se secher avant les fortes gelées. Le Plan qu'on tire de la Vigne avant l'Hyver, doit toûjours être pris au dessus du bois qui doit rester, parce que si on le levoit au dessous ; l'Hyver, quand il est violent, pourroit faire fendre le bois dans les endroits où il y auroit des playes. Ce n'est pas seulement pour empêcher que la gelée

ne gâte la Vigne, qu'il faut lever le Plan de cette maniere; c'est encore pour faire ensorte que le bois ne casse dans l'endroit où est la playe, en le courbant pour le lier, ou que le même accident ne lui arrive par la pesanteur du bourgeon, avant que la Vigne soit liée, lorsqu'elle est agitée par le vent d'une maniere violente.

Le Plan sur playe, prend ordinairement mieux racine que tous les autres, & le plus éloigné de la souche est toûjours le meilleur, parce qu'il est plus mûr que celui qui en est plus prés. Comme le brin que l'on plante doit être bon dans toute sa longueur; il le faut bien examiner avant de le lever, pour voir s'il n'a point de champelure d'Eté; car il s'en trouve souvent dans le milieu du brin, lorsqu'il n'a pû meurir, pour avoir été trop envelopé de feüilles, dans le tems qu'on a accolé la Vigne; & comme le bois est fort tendre dans ces endroits là, quand il arrive une gelée un peu forte, il ne manque jamais de la ressentir jusques dans la moëlle, ce qui le fait mourir, & ce brin se trouve quelquefois si court, qu'il n'est plus propre à planter.

Pour connoître si le Plan qu'on a dessein de lever de dessus la Vigne est bon, quoique

quoique l'on n'y ait pas vû son fruit attaché, il faut examiner les queuës du raisin qui restent au bois. Lorsqu'elles sont fortes, dures & courtes, c'est une preuve que le raisin aura été gros & rempli, & que par conséquent le sep qui l'a produit est d'un bon complant. Le Plant dont les nœuds sont gros & peu éloignez les uns des autres, & les martinets peu entortillez, est toûjours le meilleur. Pour être sûr de n'avoir que de bon Plant, on peut encore quinze jours avant la Vendange, parcourir la Vigne d'où l'on auroit dessein de le tirer, & marquer tous les brins dont le fruit paroît le mieux conditionné.

Quoiqu'ordinairement l'on ne tire du Plant que des jeunes Vignes, cependant l'on pourroit aussi en prendre de celles qui sont vieilles, lorsqu'elles sont d'un bon complant. Et en cas qu'elles n'eussent pas plus de bois qu'il leur en faudroit pour produire du fruit, il n'y auroit qu'à les bien fumer deux fois en trois ans; il est sûr qu'alors elles auroient assez de force pour donner en même tems du fruit & du Plant. Il est vrai que si la terre où l'on auroit dessein de le planter n'étoit pas bien disposée, il ne prendroit pas racine aussi facilement que celui

qu'on tire des jeunes Vignes ; mais aussi il produiroit plus sûrement de bon fruit, parce que quand une Vigne ne dégenere pas lorsqu'elle est vieille, on doit se persuader qu'elle est tres-bonne, & qu'on peut en toute sûreté en tirer du Plant; & afin d'être sûr que le Plant tiré de vieilles Vignes puisse prendre racine, il n'y a qu'à le faire chevolir deux ou trois ans avant de le planter. On ne doit donc pas être surpris de voir une Vigne jeune & bien fumée, produire beaucoup de bois & de fruit pendant les huit ou dix premieres années, parce qu'alors elle est dans sa plus grande vigueur; mais il arrive souvent qu'aprés ce tems-là, elle s'amortit peu à peu, & que son fruit dégenere. La plûpart des Vignerons ne sçauroient comprendre, que le Plant qu'on leve sur de vieilles Vignes puisse être bon, parce qu'ils n'ont pas l'habitude de s'en servir à cause que ne produisant pas du bois abondamment comme font de jeunes Vignes, il ne se trouve pas sous leur main aussi aisément. Ils ne veulent jamais suivre en toutes choses que leur routine, & lorsqu'on veut les en tirer, ils ne sçavent plus où ils en sont ; car ils ne craignent rien davantage que de perdre

de vûë leur *coûtumier* ; c'eſt pourquoi ils diront toûjours que le Plant ſe doit prendre ſur de jeunes Vignes, & non pas ſur de vieilles, que *ce n'eſt pas la coûtume.* Et quand on leur dira qu'on ſçait par experience que le Plant des vieilles Vignes eſt tres-bon & le plus ſûr, ils répondront encore qu'on ne leur a point apris cela, qu'ils ne l'ont point vû pratiquer aux Vignerons, & qu'enfin *ce n'eſt pas la coûtume*, ou *le coûtumier.*

Pluſieurs ne levent le Plant que quand on taille la Vigne ; mais ceux qui attendent juſqu à ce tems-là, riſquent de n'en pas avoir de bon, parce qu'il arrive ſouvent pendant l'Hyver, des accidens qui gâtent le bois, comme la champelure & les fortes gelées ; au lieu que quand il eſt levé & étouffé de bonne heure, il ſe conſerve bon juſqu'à ce qu'on le plante. Il faut auſſi enterrer le Plant à meſure qu'on le leve, & le mettre dans une terre qui ſoit bien ſaine, parce que ſi elle étoit moüillée ou ſous des Arbres, au lieu de gourmer, il chanſiroit.

On ne doit jamais étouffer le Plant, qu'auparavant l'on n'ait ôté de tous les brins, les martinets & les druges, parce que ſi l'on attendoit pour le faire juſqu'au

tems où l'on doit planter, il seroit impossible de les débarasser les uns d'avec les autres, sans en abattre plusieurs cossons, & souvent même ceux qui sont les mieux placez, & qui doivent donner le plus beau & le meilleur bois.

Lorsqu'on veut avoir le Plant que l'on a choisi, il faut premierement, le faire lever par un Vigneron fidéle, ou y être présent, de crainte que celui qui le vend n'en donne d'autre que celui qu'on lui aura demandé Secondement, lier toutes les gerbes d'une maniere si serrée par le milieu, & par les deux bouts, que l'on ne puisse pas en ôter un seul brin, ni en couler un autre à la place; sans qu'il y paroisse, & cacheter chaque lien avec de la cire Troisiémement, le choisir autant que cela se peut dans une terre de même qualité que celle où l'on a dessein de le planter. Quatriémement, le voir planter, afin qu'on puisse être sûr de n'avoir pas été trompé.

Quand le Maître n'a pas besoin de Plant pour lui-même, il doit défendre expressément à son Vigneron d'en lever plûtôt que dans le tems qu'on taille la Vigne, & encore ne le doit-il jamais faire sans en avoir obtenu la permission

de son Maître ; car s'il est interessé, & qu'il ne soit pas honête homme, il ne fera pas de difficulté de tirer de dessus la Vigne de son Maître tout ce qu'il y aura de meilleur bois, pour le donner à ceux qui lui auront demandé du Plant, pourvû qu'il soit assûré qu'on le lui payera largement. On pourroit bien permettre à un Vigneron de vendre du Plant sans user à son égard d'aucune précaution, si l'on étoit assûré de sa probité ; mais comme il s'en trouve beaucoup qui en ont fort peu, il est bien plus à propos de ne le jamais souffrir, ou que tres-rarement, & quand même il y auroit du Plant à lever de dessus la Vigne du Maître ; Je ne vois pas que le Vigneron puisse être en droit d'en tirer le profit, car lorsque son Maître veut faire planter de la Vigne, & qu'il ne trouve point de bon Plant à tirer de celles qu'il a déja sur son heritage, c'est lui-même qui en achete, & qui le paye, & non pas son Vigneron ; ainsi il est fort naturel que le Maître profite du Plant que ses Vignes produisent, & lorsqu'il veut bien le céder à son Vigneron, c'est une grace qu'il lui fait, & dont il doit avoir de la reconnoissance. Un Vigneron qui voudra s'ériger en Docteur

ne manquera peut-être pas de dire & d'un ton assuré que tout le sarment lui apartient, & que par conséquent il lui sera toûjours permis de disposer de tout le Plant que produit la Vigne de son Maître, sans qu'il soit obligé de lui en rendre compte, & que *c'est la coûtume.* On répond à cela, qu'il n'est point vrai que le sarment lui apartienne, & que le Maître seul est en droit d'en disposer. Ce que j'avance, effarouchera sans doute ceux d'entre les Vignerons qui ont joint à la prévention avec laquelle ils sont nez, une pratique toute contraire à ce que l'on exige ici d'eux; mais ils cesseront d'être surpris lorsqu'on leur aura fait faire réflexion sur deux choses. La premiere est, quand ils ébranchent ou arrachent quelques Arbres sur les heritages de leurs Maîtres, ils avouëront qu'ils sont toûjours contens pourvû qu'on leur paye le tems qu'ils y ont mis, sans prétendre que la moindre partie du bois qu'ils ont coupé leur apartienne, parce qu'ils sont payez de leur salaire. Il en est de même de la taille de la Vigne, puisqu'ils sont payez de cette façon aussi largement que de toutes les autres qu'ils donnent à la Vigne, ils ne doivent donc pas non plus

prétendre être en droit de s'aproprier le sarment qui en sort ; car ce seroit vouloir être payé deux fois pour le même ouvrage, ce qui ne seroit pas juste. Ce que je dis est si vrai, que quand ceux qui n'ont point de Vigneron arrêté dans leur Maison, prennent des Hommes à la journée pour tailler leurs Vignes, ils ne font aucune difficulté d'y laisser tout le sarment, se contentant de la somme dont on est convenu avec eux pour leur journée. Les Vignerons doivent donc, à plus forte raison, être contens si on leur abandonne la plus grande partie de ce sarment, & encore être persuadez qu'on ne le fait que par charité, ou peut-être pour empêcher qu'ils ne brûlent le Charnier de leurs Maîtres, quoique la plûpart ne laissent pas encore de le faire. La seconde, lorsque le Maître fait renouveller de la Vigne, il est constant que le Vigneron arrache la vieille, laboure la terre, la ranne, y plante & entre-plante jusqu'à ce que le tout soit bien rempli, & que pour tout payement il se contente des souches qu'il a arrachées ; elles ne lui apartiennent donc pas, puisqu'il les achete par l'arrachis de la vieille Vigne, le plantage de la nouvelle, & les autres

façons qu'il donne à la terre, sans rien exiger pour tout cet ouvrage, parce qu'il sçait fort bien qu'il ne lui est rien dû, & qu'il en est suffisamment payé par ces souches qu'on lui abandonne. Je m'attens que les Vignerons répondront que *la coutume* est, de leur donner le sarment que produit la Vigne ; mais qui l'a établie *cette coûtume ?* ne sont ce pas eux mêmes ? & sans avoir jamais eu le consentement de leurs Maîtres, qu'ils n'ont peut-être pas osé leur demander, parce qu'ils prévoyoient qu'ils n'auroient pû l'obtenir, ou qu'ils aprehendoient de leur faire ouvrir les yeux sur bien des choses dont ils tâchent de leur ôter la connoissance. Il y a vingt cinq ou trente ans que dans le Vignoble d'Orleans l'on n'avoit jamais commencé à mettre le Charnier en chevalet ; aujourd hui dans plusieurs endroits la coûtume est de le mettre de cette maniere ; mais qui l'a encore établie cette coûtume ? ne sont-ce pas aussi les Vignerons ? il n'y a pas fort long-tems que l'usage des sautelles ou sauterelles étoit entierement inconnu dans ce Vignoble, à present les Vignerons en font par tout, & dans les jeunes Vignes comme dans les vieilles, &

si les Maîtres les souffrent encore pendant quelques années sans en rien dire aux Vignerons, & qu'on veüille les suprimer; comme effectivement on le doit faire, dans tous les endroits où cela est déja établi; il est sans doute qu'ils tâcheront de s'y oposer, & qu'ils diront qu'il est permis d'en faire aparamment aussi, parce que *c'est la coûtume*, ou *le coûtumier*.

S'ils ébranchent & arrachent les Arbres qui sont sur les heritages de leurs Maîtres, & qu'on s'avise de leur refuser ce bois, aprés avoir par négligence souffert pendant un certain tems qu'ils l'ayent pris pour leur usage, ils ne manqueront pas encore de dire que ce bois leur apartient, aparamment encore parce qu'ils avoient *coûtume* de le prendre. Il est tres-sûr que si on les laissoit faire il en seroit de même de beaucoup d'autres choses, & qu'en peu de tems ils renverseroient tout sur les heritages qu'on leur confie, pour peu qu'ils sentissent y trouver leur compte, sans s'embarrasser si cela feroit du tort à leurs Maîtres; c'est à quoi ils regardent le moins. Aussi y aura-t-il toûjours prescription contre toutes les coûtumes qu'ils établiront d'eux-mêmes,

autrement ils deviendroient par la suite Maîtres & Vignerons des heritages qu'on leur donne à cultiver; Maîtres par la liberté qu'ils se donneroient d'y planter ou d'y semer tout ce qu'ils jugeroient à propos, & d'en tirer en toutes manieres tout ce qu'ils croiroient leur être avantageux; & Vignerons en se faisant payer de toutes les façons de Vignes, peut-être avec plus d'exactitude qu'ils ne les donnent.

La maniere d'agir de ces Vignerons doit donc faire ouvrir les yeux aux personnes qui veulent conserver leur bien en bon état, & en tirer le profit qu'il leur doit produire; car on ne sçauroit trop veiller sur certains Vignerons; sur tout lorsqu'on s'apperçoit qu'ils voudroient tenter d'établir ou d'abolir certaines choses dont le retranchement ou l'établissement ne pourroient leur être avantageux, sans être en même tems préjudiciable à leurs Maîtres.

ARTICLE SIXIE'ME.

De la Taille.

ON ne doit tailler les Vignes rouges que vers le mois de Février, les autres se taillent encore plus tard. Un Vigneron qui taille proprement ne manque jamais d'ôter tous les martinets & toutes les druges qu'il trouve aux brins qu'il taille. On doit bien l'avertir en coupant les druges de prendre garde à ne pas emporter du même coup le cosson qui y touche; cela lui arrive souvent lorsqu'il taille avec trop de précipitation, afin d'avancer son ouvrage, sans s'embarrasser s'il est bien ou mal fait, sur tout lorsqu'il travaille à la journée, ou seul, ou avec le Vigneron de quelque Bourgeois.

Si l'on pouvoit ne tailler la Vigne qui pousse trop en bois, que lorsqu'elle commence à entrer en séve, elle produiroit beaucoup plus de Vin qu'elle ne fait; c'est le sentiment de plusieurs anciens Vignerons, fondez seulement sur l'experience; mais quand même cela réüssiroit, je ne vois pas qu'il fût facile de

l'executer ; car lorſque la ſéve monte tard dans le bois, ce qui arrive quand l'Hyver a été long, ou qu'il a commencé tard ; que la chaleur vient tout à coup, & qu'elle continuë ſans interruption, on ſe trouveroit ſi preſſé de l'ouvrage, qu'il faudroit preſqu'en même tems, tailler, labourer & lier, ce qui embarraſſeroit trop les Vignerons, à qui il ne faut pas plus donner d'ouvrage qu'ils n'en peuvent faire ; & l'on peut dire en paſſant, qu'un Vigneron qui a quatre Arpens de Vignes à façonner dans des terres fortes, a dequoi s'occuper toute une année quand il veut faire ſon devoir.

Toutes les Vignes ne ſe taillent pas de la même maniere, l'Auvernat ſe taille en courgée auſſi bien que la gros Noir, le Brelot. Le Samoireau mignon & le Teint. Le Gois noir ſe taille en cornichon ; c'eſt-à-dire, en petits taquets de trois nœuds; on peut laiſſer juſqu'à cinq ou ſix de ces taquets ſur une ſeule ſouche, quand il s'y trouve aſſez de bois pour cela, & on le mouche toûjours le plus bas que l'on peut. Le Gamet qui eſt un Sapage peu connu en ce Païs, ou moins ſous ce nom, produit beaucoup de Vin, pourvû qu'on le fume ſouvent, qu'on le taille toûjours

en petits taquets de trois nœuds ; & qu'on lui laisse cinq ou six taquets sur une souche ; ce Sapage est assez semblable au Samoireau mignon, quoique son fruit soit encore plus gros, il produit beaucoup de Vin, mais il n'a guéres de qualité. L'Auvernat blanc du Païs bas, l'Auvernat gris, le Bourguignon & l'Auvernat teint, se taillent en certains endroits en courgées, & en d'autres en viettes pour les lier par anneaux. Tous les blancs se taillent en viettes, à l'exception de l'Auvernat blanc du Païs bas qui se taille comme le Gois ci-dessus.

Pour avoir de gros Raisins, il faut laisser autant qu'on le peut, sur tout dans le Meslier & dans l'Auvernat blanc, une queuë d'anneau, ce que tous les Vignerons observent for exactement lorsqu'ils travaillent pour eux ; la queuë d'anneau est une viette d'une, de deux, ou de trois nœuds, qu'on laisse quand il n'y a point d'autre viette que celle qui sort d'une souche ; cette viette qui est la moindre, est ce qu'on apelle bois de cerveau ; & au bout de cette queuë d'anneau on laisse une petite courgée ou brin nouveau, de quatre ou cinq nœuds. On apelle brin de courgée celui qui a poussé

ſur une queuë d'anneau, ou ſur une petite viette qui a aporté du fruit; lequel n'étant pas aſſez fort pour que l'on en puiſſe faire une viette, ſe taille à la moitié d'une viette, & doit être lié à deux Charniers. Le Muſcat ne produiſant du fruit que quand il eſt vieux, on le décharge du pied, afin que les mouchets s'alongent davantage, & c'eſt au bout de ces mouchets que l'on trouve le fruit.

Lorſqu'un bon Vigneron taille la Vigne, il tend toûjours à la renouveller; c'eſt pourquoi ſi un ſep eſt chargé de pluſieurs brins, il lui laiſſe celui de tous qui eſt le plus bas, quand même ceux que l'on coupe ſeroient plus gros, pourvû neanmoins que celui qui doit reſter le ſoit ſuffiſamment pour qu'il puiſſe produire au moins un peu de fruit l'année même qu'on le taille, qu'il ne ſoit pas immédiatement ſur la ſouche, & qu'outre cela il y ait ſur le même ſep quelque viette ou quelque pouce, car il ne faut point ôter de la Vigne le bois qui lui eſt neceſſaire, pour qu'elle puiſſe toûjours ſe maintenir & donner du fruit. Aprés les années abondantes en Vin il ne faut guéres charger la Vigne en cas qu'elle ait beaucoup de bois, & entre fumer

ſeulement la terre ſi le fonds eſt bon, & s'il ne l'eſt pas, la fumer tout-à-fait, lorſqu'il y a deux ou trois ans qu'elle ne l'a été ; car ſi l'on chargeoit une Vigne l'année d'aprés qu'elle a produit beaucoup de bois & de fruit, & qu'il en parut encore en grande quantité dans le tems de la levée, il eſt ſûr que la plûpart des Raiſins tomberoient vers le tems de leur fleur, & quelquefois même longtems auparavant, parce que cette Vigne s'étant épuiſée pour entretenir le bois & le fruit qu'elle avoit donné l'année précedente, elle n'auroit plus la force de nourrir l'un & l'autre l'année ſuivante ; au lieu qu'en lui laiſſant peu de bois, & la déchargeant encore le plus que l'on pourroit en l'ébourgeonnant, il eſt à préſumer qu'elle ſeroit plus en état de bien nourrir ſon fruit & ſon bourgeon. Si au contraire la Vigne a été ingrate pluſieurs années de ſuite, ſoit à cauſe des gelées du Printems, ou de quelqu'autres accidens qui l'auront privée de ſon fruit, il faut la charger un peu plus qu'à l'ordinaire ; car on doit éviter un inconvenient où pluſieurs tombent, lorſqu'ils chargent tellement la Vigne, qu'ayant aporté beaucoup de fruit une année, il ne lui reſte

presque plus de bois pour en produire la suivante. Et pour bien ménager le bois d'une Vigne, il faut la tailler de telle maniere qu'elle puisse tous les ans produire du fruit qui soit bien placé, ce qui arrive rarement quand on lui laisse trop de bois.

Il faut que la Vigne soit taillée en flûte, & que le plus haut se trouve toûjours du côté du cosson, afin d'empêcher que l'eau qui sort de la Vigne quand elle entre en séve ne la gâte en tombant dessus; elle ne doit pas non plus être taillée aussi prés de l'œil que les Arbres: il faut laisser depuis le côté du cosson jusques au haut de la playe environ trois lignes de bois, qui sont le quart d'un pouce; mais lorsqu'on taille les viettes & les pouces, il ne faut presque point laisser de bois au-dessus du cosson, parce qu'il seroit fort à craindre que le Vigneron voulant couper l'année suivante ce petit morceau de bois qu'on nomme argot, n'entamât avec la pointe de la Serpe le bois qui doit rester, ou qu'on ne le cassât dans le tems qu'on voudroit le lier, ou qu'il ne se décolât lorsqu'il seroit agité par des vents violens.

Pour faire ensorte qu'une Vigne ait toûjours

toûjours de bon bois, il faut lui laisser des pouces & des viettes, & couper les vieux mouchets, lorsqu'ils ne produisent plus guéres de fruit, & qu'il reste du bois suffisamment pour en donner la même année, quand même ce ne seroit qu'en petite quantité ; ces vieux mouchets occupent trop de place, tirent beaucoup de substance de la terre, & donnent peu de Vin par raport à la longueur de leur bois, Les Muscats ou Gennetins se taillent tout autrement, car ils ne produisent jamais de meilleur fruit, ni en plus grande quantité que quand ils sont vieux ; ainsi on doit leur laisser les vieux mouchets. Il faut aussi empêcher qu'un Vigneron ne coupe les jeunes mouchets jusque sur la souche ; quand il n'est pas honête homme, il le fait pour avoir plûtôt fini son ouvrage, s'épargner la peine de les conduire sur la poüée pour les y lier, & avoir davantage de sarment & de Charnier à brûler ; cependant le jeune bois ne produit pour l'ordinaire du Raisin, que quand il est sur le vieux, ou du moins sur celui qui est surané, & non pas sur la souche immédiatement. Ceux qui selon l'usage du Païs, sont obligez de déchausser les Vignes en les taillant,

ne doivent commencer à donner cette façon que quand l'Hyver eſt entierement paſſé, ou les rechauſſer ſi-tôt qu'elles ſont taillées, pour ne pas s'expoſer à les faire mourir, comme il arriva l'année mil ſept cens neuf. Un Vigneron doit abbatre les ſouches qui ſe trouvent dans la Vigne, pourvû qu'elles ayent du bois au-deſſous, parce que quand ces ſouches ſont ſi hautes, & qu'il arrive un Hyver un peu violent, elles ſont d'abord toutes gelées, au lieu que les Vignes dont les ſouches ſont baſſes & preſque enfoncées en terre, réſiſtent bien davantage contre la rigueur de l'Hyver.

Lorſque les Vignes ſont taillées, & que la ſéve eſt dans le bois, il faut en ôter le ſarment le plus promptement que l'on peut, pour ne pas s'expoſer à abbatre les coſſons, ſi on le faiſoit trop tard.

ARTICLE SEPTIE'ME.

Du tems & de la maniere de faire des Foſſes.

CE ſeroit ici lieu de parler des Sautelles ou Sauterelles; mais on n'en dira que tres-peu de choſe, parce qu'elles

ne font guéres bien dans les Vignes de Bourgeois, car lorſque leurs Vignerons en font, ils ne leur donnent pas aſſez d'ambiaiſement, & ne les ſéparent pour l'ordinaire, que fort tard, ou même point du tout, d'avec la ſouche d'où elles ſortent, ou lorſqu'ils le font, ils les enterrent ſi peu avant, qu'on les voit ſouvent pouſſer par les deux bouts, ce qui produit un tres mauvais éfet; c'eſt aparamment pour ces raiſons qu'elles ſont ſi expreſſément défenduës, qu'on ne les veut jamais recevoir en Juſtice; car lorſque l'on exige d'un Vigneron qu'il faſſe par Arpent quarante Foſſes, conformément à l'uſage, il doit effectivement les faire; & s'il s'aviſoit de dire, qu'au lieu de Foſſes il eut fait des Sauterelles, il eſt certain qu'il ſeroit condamné en Juſtice à dédommager ſon Maître du tort qu'il lui auroit cauſé pour en avoir fait.

L'on n'a pourtant pas deſſein de condamner les Sauterelles, car elles ſont bonnes en elles-mêmes, puiſque les Vignerons en font dans leurs Vignes, ſur tout lorſqu'elles ſont dans une terre dont le ſoulage eſt profond, qu'il ne manque qu'un ſep, & que les ſouches ſont ſi vieilles, qu'il y auroit tout lieu de craindre

qu'elles ne caſſaſſent, lorſque l'on voudroit les coucher pour en faire des Foſſes; mais quand un Vigneron fait des Sauterelles dans ſes Vignes, il a ſoin aprés la premiere année de couper à demi le brin qui eſt couché en terre, & la ſuivante il le ſépare entierement de ſon ſep, en le coupant juſques ſur la ſouche d'où il eſt ſorti, ouvre la terre juſqu'au ſoulage, pour l'y enterrer, & le taille fort court, parce que n'ayant encore que peu de racines, il n'auroit pas la force de nourrir beaucoup de bois. Il faut remarquer que le bois dont on peut ſe ſervir pour faire une Sauterelle doit être une viette qui ait aporté du fruit. Quand on dit qu'il faut ſéparer un brin de ſa ſouche dés la ſeconde année, on ſupoſe qu'il ſoit aſſez fort pour cela, car s'il ne l'étoit pas, il faudroit attendre juſques à la troiſiéme, quoique les Sauterelles ſe puiſſent faire dans certaines terres, il ne faut pourtant le permettre aux Vignerons que quand ils travaillent dans leurs Vignes, parce qu'alors ils mettent exactement en pratique tout ce que l'on vient de marquer pour faire enſorte qu'elles réüſſiſſent, ce qu'ils ne font que rarement, lorſqu'ils travaillent pour des Bourgeois; c'eſt

pourquoi ils n'en doivent jamais souffrir dans leurs Vignes, à moins qu'ils ne veillent sur l'ouvrage de leurs Vignerons; mais la plûpart des Maîtres n'y entendent rien, & ne veulent pas même se donner la peine de s'instruire; ainsi il est plus à propos de défendre aux Vignerons de faire des Sauterelles. Cette nouvelle maniere de coucher le bois pour renouveller la Vigne, a été introduite par les Vignerons qui avoient des Maîtres à servir, pour s'épargner la peine & le tems qu'il faut donner à une Fosse, car elle est bien plus difficile à faire qu'une Sauterelle; c'est pourquoi les Vignerons, à moins qu'ils ne travaillent dans leurs propres Vignes, n'en font que le moins qu'ils peuvent, soit qu'ils ne sçachent pas comment il faut s'y prendre, ce qui arrive à quelques uns, ou qu'ils ne veulent pas s'en donner la peine.

Pour bien faire une Fosse, on doit déchausser entierement la souche, & la découvrir d'abord avec une Bêche, & ensuite se servir d'un Croy étroit, afin d'en ménager les racines, parce que la Vigne n'en a guéres quand elle est bien vieille, enterrer entierement cette souche dans le foulage, ou ne la mettre que sur sa su-

perficie, en cas qu'il ſoit trop profond, & faire enſorte que l'ambiaiſement ſe faſſe entre la terre & le fonds ou ſoulage, & que celui de tous les brins qui ſera le plus court, ſe trouve le moins éloigné de la ſouche, & on ne doit le mettre dans cette ſituation qu'aprés l'avoir fait paſſer par-deſſous l'anneau que l'on fait, & qui doit toûjours être dans la poüée, & les brins les plus longs, ſont ceux que l'on doit conduire dans les endroits les plus éloignez de la ſouche.

Quand le bois dont on ſe ſert pour faire des Foſſes eſt ſuranné, l'on en tire deux avantages, le premier conſiſte en ce que le bois n'eſt pas ſujet à roüir en terre, ce qui arrive ſouvent lorſqu'on fait les Foſſes trop-tôt, que le bois eſt nouveau, & que peu de tems aprés qu'il a été couché, il vient à tomber beaucoup d'eau, ou que les terres où on les fait ſont trop humides. Le ſecond avantage conſiſte à avoir tiré de ce bois l'année précedente, tout le fruit qu'on auroit été contraint d'enterrer, outre que le bois qui eſt ſuranné, lorſqu'il eſt enterré, ne produit pas ſi facilement des racines à la ſuperficie de la terre que le bois nouveau; il faut éviter cet inconvenient, & quand

on y tombe, le couper l'année d'aprés que la Fosse aura été faite.

Quand on veut que les Fosses produisent un bon effet en peu de tems, il est bon, lorsque les brins sont couverts d'environ trois pouces de terre, d'y mettre environ une hottée de bon Fumier un peu consommé pour deux souches, qui ne doivent ordinairement fournir que cinq brins; c'est à dire; l'une deux, & l'autre trois; cela est ainsi réglé de tems immémorial, parce qu'aparemment on ne peut en tirer davantage sans s'exposer trop à alterer la souche, qui pourroit n'avoir pas assez de force pour nourrir plusieurs brins de bois d'une aussi grande longueur; il n'est pourtant pas absolument necessaire de mettre du Fumier dans les Fosses, sur tout lorsque la terre où on les fait, aura été fumée depuis peu; mais si on le fait, il est juste de récompenser un Vigneron du tems qu'il y met, car il n'est pas obligé de le donner. Quand il n'y a qu'un brin à une souche que l'on couche, cela ne passe point pour une Fosse; & lorsqu'il se trouve des souches trop élevées & trop grosses, ou qui n'ont guéres de racines, il faut les déterrer doucement, pour en conserver les raci-

nes, enterrer ces souches le plus profondément que l'on pourra, & faire revenir à leur place le brin que l'on aura couché; deux souches ainsi couchées passeront pour une Fosse.

On commence d'ordinaire à faire des Fosses depuis le mois de Mars jusqu'à la Magdeleine: & il n'y a que celles qui se font dans cette espace de tems qu'on puisse recevoir en Justice. Pour moi je croi que le tems le plus propre (du moins lorsqu'il n'y a point d'eau dans les terres où l'on en doit faire) est aussi-tôt que la séve commence à monter dans la Vigne, entre les façons de la taille, du premier labour, & du liage; il ne faut pas differer plus tard, afin d'éviter l'inconvenient où l'on tombe, lorsqu'on attend que la saison soit plus avancée, car on ne sçauroit creuser la terre sans couper les racines des Vignes, ce qui leur peut faire un tort considerable, parce qu'elles sont dans le plus fort de leur séve, dont elles ont besoin, pour nourrir le bois qu'elles doivent produire, & que cette séve se perd par les racines que l'on coupe dans cette saison.

Comme les Fosses sont bien plus difficiles à faire que les Sauterelles, & qu'il faut

faut y donner beaucoup plus de tems. Les mauvais Vignerons n'en feront jamais que le moins qu'il leur sera possible, & diront pour prétexte que les vieilles Vignes ont si peu de racines qu'on ne sçauroit presque jamais les coucher, sans s'exposer à les casser toutes ; & qu'ainsi on risque à en faire mourir la plus grande partie. On répond à cela, premierement, que s'ils ne travaillent pas avec trop de précipitation, & qu'ils se servent de quelque instrument, dont le fer ne soit pas bien large, ils en conserveront toutes les racines, ou du moins autant qu'il en faudra pour nourrir le sep. Secondement, que si toutes les racines de quelques seps venoient à casser, il n'y auroit qu'à y mettre des brins de Plant sur playe, ou du Chevoli ; & si ce dernier étoit planté aussi avant qu'il le doit être, & qu'on le cultivât de la maniere qu'on l'a marqué, il prendroit infailliblement racine ; lorsqu'il manque un sep vis à-vis d'un autre qui a beaucoup de bois, on peut, quoique dans une autre poüée, coucher un brin, & même jusqu'à deux de la même souche, pourvû neanmoins que le soulage soit assez creux, pour que les brins puissent être suffisamment couverts

de terre; car il y en a toûjours bien moins dans l'orne que dans la poiiée.

Quand on laboure des Fosses l'année d'aprés qu'elles ont été faites, on doit couper exactement tous les cheveux que les cossons font à fleur de terre; car si on néglige de le faire, ils ne manqueront pas de tirer la substance des racines qui sont plus avant en terre, ce qui, par la suite, les affoibliroit de telle sorte, qu'aprés quelques années elles pourriroient infailliblement dans la terre, & un Hyver un peu violent, un faux dégel, ou des chaleurs extraordinaires pénétreroient aisément jusqu'à ces racines peu enterrées, & les altereroient si considerablement, qu'il seroit impossible que cela ne fit mourir la Vigne; & c'est pour cette raison qu'en bien des endroits l'on déchausse les Vignes en les taillant.

Il faut avoir soin tous les ans de compter les Fosses; car il se trouve souvent des Vignerons qui disent en avoir plus fait qu'il n'y en a effectivement, & quand la quantité à laquelle ils sont tenus, ne se trouve pas, soit parce que le Vigneron en taillant la Vigne, aura par ignorance ou par malice, coupé le bois qui auroit été propre à en faire, croyant faussement par

là en être déchargé, soit parce qu'effectivement la Vigne n'aura pas eu de bois, alors on est en droit de l'obliger de planter pour chaque Fosse, trois brins d'entre-plant, pourvû que ce soit dans une terre où il puisse prendre racine, en usant des précautions que l'on a marquées, ou lui diminuer cinq sols pour chaque Fosse qui manque, s'il y avoit lieu de présumer que l'entre-plant ne pût pas prendre racine; cela est ainsi réglé par Justice, à cause du dommage que le vuide qui se trouve dans une Vigne, peut causer à son Maître, & afin d'engager les Vignerons à se rendre plus exacts à tenir toûjours une Vigne bien remplie. Le Maître est aussi en droit d'obliger son Vigneron à faire des Fosses au-delà des quarante qu'il doit par Arpent, en les lui payant sur le pied de quarante sols le cent, dans toutes sortes de terres. C'est un usage établi dans tout ce Vignoble de tems immémorial.

ARTICLE HUITIE'ME.

Du premier Labour.

DANS les Terres fortes & dans les Sables, le premier labour se fait dés le commencement de Mars, lorsque

la terre est saine, & qu'il n'y a pas lieu de craindre qu'il doive bien-tôt tomber de l'eau. Dans d'autres terres on attend jusqu'à la fin d'Avril, & même le commencement de May; quand le tems est sec, ou qu'il géle un peu, & que la Vigne n'est pas encore avancée; cette façon en est beaucoup meilleure, parce que les herbes meurent plus aisément, & qu'elle sert beaucoup à les détruire. On doit bien prendre garde en donnant cette façon, à ne pas découvrir le Fumier qu'on a mis dans la poüée avant l'Hyver; car pour peu qu'il parut, il attireroit infailliblement les gelées lorsqu'elles arrivent dans cette saison; c'est pourquoi si en labourant on découvre quelque partie de ce Fumier, il faut en même tems la couvrir de terre. Dans les terres humides, il faut labourer le plus tard que l'on peut, car la Vigne dont les racines seroient trop refroidies, deviendroit plus sujette à geler & à couler dans le Printems, & à jaunir pendant l'Eté.

Pour connoître si une Vigne est bien labourée, il faut premierement examiner si les poüées qu'on a dû hausser en les parant, sont rabatuës dans l'orne, & si l'orne même a aussi été un peu labourée;

car souvent on y laisse beaucoup d'herbes; il faut cependant remarquer que dans les terres où l'on a mis du Fumier depuis la derniere Vendange, ou qui sont humides par elles-mêmes, on ne doit pas beaucoup rabattre les poüées, parce que s'il y avoit trop de terre dans l'orne, elle retiendroit l'eau, & que le Fumier qui y seroit aussi rabattu produiroit ce mauvais éfet, & de plus attireroit sur les Vignes les gelées du Printems, ainsi qu'on vient de le dire. Secondement, si les tasses d'herbes sont tournées de telle sorte, qu'il n'y ait que leurs racines qui paroissent, ce que plusieurs Vignerons ne font pas; car afin d'en trouver toûjours dans les Vignes de leurs Maîtres pour nourrir leurs Vaches, ils passent l'instrument dont ils se servent pour labourer, pardessus les racines des herbes, afin de les conserver, & non pas par dessous, parce qu'ils ne veulent pas les détruire, de sorte qu'un labour mal donné, fait que les herbes, au lieu de mourir en profitent davantage. Troisiémement, si la terre est bien soulagée dans la poüée, sur tout alentour du sep; & si le Vigneron a arraché avec la main les herbes qui souvent s'y trouvent colées, & ne peuvent pas toûjours être

emportées avec la Marre ; c'eſt en donnant cette façon qu'il faut avoir un grand ſoin d'arracher le Chien-dent en cas qu'il y en ait dans la Vigne. Un Vigneron négligent ſe donne rarement cette peine, à moins qu'il ne travaille dans ſes propres Vignes ; cependant c'eſt une herbe qui altere & uſe beaucoup la terre & qui par conſéquent fait bien du tort dans les endroits où on la laiſſe taller; on peut regarder cette herbe comme le fruit des mauvais labours, & de la lâcheté d'un Vigneron. Le moyen de l'arracher aiſément, eſt de mettre beaucoup de Fumier dans les endroits où il en paroît, & de ne le point remuer que l'année ſuivante, ſes racines ne manqueront jamais de monter en haut, pour y chercher la meilleure nourriture qui y eſt, & lorſqu'elles ſe trouveront entre la ſuperficie de la terre & du fumier, il ſera alors plus facile de les arracher entierement ; & pour le faire mourir plus ſûrement, il ne faut l'arracher que lorſqu'il eſt en ſéve, ou que la terre eſt tellement pénétrée d'eau, qu'on puiſſe aiſément arracher juſqu'à ſes plus profondes racines. Quatriémement, un Vigneron qui ne travaille pas fidélement peut tromper ſon Maître lorſqu'il fait des ralées ou

des patez, en se servant d'une partie de la terre qu'il remuë, pour couvrir celle qu'il n'aura pas remuée, quoiqu'elle ait dû l'être comme le reste. On connoît les ralées & les patez, lorsque la terre est plus haute dans les endroits qui n'ont pas été remuez, & qui se trouvent plus fermes que ceux qui l'ont été; cela peut se reconnoître en ôtant avec la main la premiere terre. Cinquiémement, il peut encore tromper, lorsque, labourant assez exactement les bouts des poüées, sur tout de celles qui sont les plus exposées à la vûë de son Maître, il ne fait que gratter le milieu, ou s'il le laboure, c'est d'une maniere fort superficielle; comme ce labour est tres essentiel à la Vigne, on ne sçauroit trop veiller pour faire ensorte qu'il soit bien donné.

Lorsque par la disposition du tems il y a lieu d'aprehender qu'il n'arrive quelque gelée dans le Printems, on doit cesser de travailler à la Vigne en cas que les cossons commencent à s'ouvrir; l'on ne doit pas même souffrir qu'on y cüeille de l'herbe; parce qu'on ne le peut faire sans remuer un peu la terre, & il est certain qu'une terre nouvellement remuée attire plûtôt la gelée, qu'une autre qui ne

l'aura point été depuis quelque tems.

Si une Vigne étoit entierement labourée à la Bêche, cette façon en seroit beaucoup meilleure; & pour engager les Vignerons à le faire lorsqu'ils en auroient le tems, il faudroit les récompenser de la peine & du tems qu'ils y auroient mis; mais ils se donneront bien de garde d'écouter là-dessus aucune proposition, car cette façon ainsi donnée détruiroit trop l'herbe d'une Vigne, qui en doit necessairement produire presque toute l'année pour la nourriture de leurs Vaches; on peut à ce sujet remarquer que quand les Vigneronnes ceüillent l'herbe qui se trouve dans les Vignes de leurs Maîtres, elles le font avec beaucoup de précaution, pour ne pas en arracher les racines, afin qu'elles puissent encore produire de secondes tiges avant qu'on remuë la terre en lui donnant quelque labour. Quand on leur fera faire quelque attention à cela, elles diront sans doute que la plûpart du tems la terre est si séche, qu'elles ne peuvent pas faire autrement; j'avouë que quand effectivement la terre est fort séche, sur tout celle qui est forte, il n'est pas facile d'en tirer les racines des herbes sans qu'elles se cassent, ce qui ne les chagrine guéres quand cela

leur arrive ; mais il eſt certain que de quelque maniere que la terre ſoit diſpoſée, elles évitent toûjours autant qu'elles le peuvent d'arracher les racines des herbes ; c'eſt pourquoi lorſqu'elles les ceüillent au lieu de les tirer en haut en les ébranlant un peu, elles les tirent de côté avec tant de précipitation, que ne voulant pas leur donner le tems de ſe déraciner, elles n'en emportent qu'une partie, pendant qu'elles laiſſent exprés l'autre dans la terre, où il n'en devroit point avoir ; on peut encore remarquer que les Vigneronnes n'arrachent ni ne caſſent jamais les herbes dont leurs Vaches ne mangent pas, ce qui fait voir qu'elles n'ôtent les herbes des Vignes de leurs Maîtres, que parce qu'elles en ont beſoin pour la nourriture de leurs Vaches. A l'égard de leurs Vignes elles n'y en ſouffrent ni bonnes ni mauvaiſes, car elles les arrachent toutes fort exactement. Comme l'Eternuë & la Ronche ſont des herbes qui mangent encore plus la terre que le Chien dent ; on doit avoir ſoin de les faire ôter, & ſur tout faire foüiller cette derniere, parce qu'elle jette en terre de profondes racines.

Il faut empêcher que les Vignerons ne labourent ſi-tôt qu'il eſt tombé des pluyes

abondantes, sur tout dans les terres batistes ou batisses, parce que si l'on remuoit ces sortes de terres avant d'avoir donné à l'eau le tems de les pénétrer ou de s'écouler, on ne feroit que de la bouë, & cette façon n'en seroit pas si bonne, parce que le Soleil ayant seché cette bouë, la chaleur a bien plus de peine à pénétrer jusques dans les plus profondes racines de la Vigne, ce qui peut retarder la maturité de son bois & de son fruit, & le labour qui se donne ensuite en devient bien plus difficile. Les Vignerons qui travaillent pour eux, ne donnent pas ordinairement cette premiere journée à leurs Vignes, sur tout quand elles sont dans les terres dont on vient de parler. Il faut labourer dans les terres dures avec la Pioche, dans les terres à demi dures & seches avec le Croy large, & dans les terres aisées à façonner avec la Marre, elle coupe mieux les herbes.

ARTICLE NEUVIE'ME.

Du Fumier du Printems.

ENTRE les façons du premier labour & du liage, on peut porter le Fumier dans la Vigne où on le doit entie-

rement couvrir de terre, parce que s'il ne l'étoit pas, il ne manqueroit point d'attirer ſur la Vigne les gelées qui peuvent arriver dans cette ſaiſon, comme on l'a déja dit ci-deſſus, on doit le mettre dans la poüée dans toutes ſortes de Vignes, pourvû que l'on n'ait pas encore piqué le Charnier dans le milieu. Lorſque ce ſont des Vignes rouges qui ſe lient par anneaux ainſi que les blanches, on peut le mettre dans la poüée pendant toute l'année.

Auſſi-tôt que le Fumier eſt porté, il faut aprés en avoir examiné & compté les hottées, le faire enterrer le même jour, parce que le hâle le diminueroit, & qu'il ſe pourroit faire que le Vigneron le diminueroit encore davantage s'il en prenoit une partie pour fumer ſes Vignes, ou des terres où il auroit deſſein de planter ou de ſemer quelque choſe pour ſon uſage; comme il s'en eſt trouvé d'aſſez fripons pour en avoir uſé de la ſorte, je croi que l'on ne feroit point mal de ſe ſervir de cette précaution.

Il faut bien ſe donner de garde de s'abandonner à la diſcretion d'un Vigneron, quand on a deſſein de fumer de la Vigne; car il y en a qui en font mettre à leurs

Maîtres jusqu'à quatorze cens hottées par Arpent. Ceux qui façonnent des Vignes fumées de cette maniere y trouvent assez leur compte, parce que plus il y a de fumier, moins ils ont de peine à remuer la terre, plus cette terre produit d'herbes pour nourrir leurs Vaches, & la Vigne de bois pour se chauffer. Les bonnes terres ne doivent jamais être qu'entre fumées, ainsi il suffit de leur donner six à sept cens hottées de Fumier pour chaque Arpent de Vigne, pourvû qu'on les fume tous les cinq ans une fois. L'excés du Fumier fait que la Vigne pousse trop de bois, que le Vin en est pesant sur la langue, qu'il s'engraisse aisément, & qu'il a moins de qualité : à l'égard des terres maigres, on convient qu'elles ont besoin d'être fumées un peu plus souvent, & qu'on peut leur en donner jusqu'à mille hottées par Arpent. Il est bien sûr que si on laissoit passer trop de tems sans fumer ces sortes de terres, ou sans y mettre des terres neuves, le fonds & la terre s'altereroient de telle sorte, que la Vigne ne produiroit ni bois ni fruit, & qu'enfin il faudroit l'arracher, parce qu'elle ne manqueroit pas de mourir.

Le Fumier qui est trop ou trop peu

consommé n'est pas le meilleur pour la Vigne; quand il l'est trop, il devient comme de Loing, & ne peut se séparer pour s'incorporer avec la terre, ce qui fait qu'il ne produit pas tout l'éfet qu'on en pourroit attendre; quand il ne l'est pas assez il n'a guéres de substance, & par conséquent engraisse peu la terre; ceux qui le vendent à la hottée font tout ce qu'ils peuvent pour éviter cette premiere extremité, & n'oublient rien de tout ce qu'il faut faire pour tomber dans l'autre, parce qu'il en coute bien moins pour faire une hottée de Litiere moüillée, qu'une hottée de Fumier bien conditionnée.

La jeune Vigne trop fumée produit souvent plus de bois & d'herbes que de fruit, sur tout lorsqu'on la décharge trop; c'est pourquoi il suffit de lui donner six cens hottées de Fumier par Arpent; celle qui est vieille le doit être plus abondamment & plus souvent, autrement elle donneroit tres peu de Vin; il est vrai qu'il en auroit plus de qualité, & que les Marchands de Vin le prefereroient à un autre tiré de Vignes plus jeunes & plus fumées; mais n'ayant pas toûjours assez d'égard à la difference qui se trouve entre ces deux sortes de Vins, puisqu'ils ne veulent pres-

que jamais acheter l'un plus cher que l'autre; je trouve qu'il eſt bien plus avantageux pour ceux qui ceüillent du Vin qu'ils ont coûtume de vendre, de n'avoir rien que de jeunes Vignes, & de les fumer de tems en tems, elles produiſent ordinairement plus que les autres, & reſiſtent davantage aux accidens qui peuvent arriver à la Vigne.

Quoique l'on n'ait marqué juſqu'à preſent que les deux ſaiſons de l'Hyver & du Printems, pour porter du Fumier dans la Vigne, on peut neanmoins l'y mettre pendant tout le cours de l'année, pourvû que dans le Printems il n'y ait plus de gelées à craindre, & que dans l'Eté la terre ne ſoit pas ſi ſeche qu'on ne puiſſe la remuer ſuffiſamment pour le couvrir; car s'il ne l'étoit pas, la chaleur le conſommeroit promptement, & deviendroit par là peu utile à la Vigne; il eſt conſtant qu'en portant le Fumier dans la Vigne juſqu'à quinze jours ou trois ſemaines prés de la Vendange, il peut encore faire groſſir le raiſin, pourvû qu'il tombe de l'eau, il faudra ſeulement ne parer que fort tard les Vignes où l'on aura mis du Fumier dans un tems ſi proche de la Vendange, parce qu'il ſe conſomme mieux

étant enterré, & qu'il ne produit pas tant d'herbes que quand il est sur la poüée sans être couvert; mais si ce Fumier a été mis dans la poüée, on peut parer dans le tems où l'on a coûtume de le faire, parce qu'alors au lieu de le découvrir on le couvre encore davantage. La saison d'Eté est sûrement celle de toute l'année où le Fumier fait le mieux dans la Vigne, parce que la terre ayant été nouvellement remuée par les labours qu'elle a eus; le suc de ce Fumier se communique plus facilement aux racines de la Vigne, qui est dans le fort de sa séve, & ainsi il produit plus promptement son éfet; il est vrai que ce Fumier ayant été mis dans l'orne, parce qu'on ne peut faire autrement dans les Vignes qui ne se lient pas par anneaux, lorsqu'on aura paré la Vigne il se trouvera sur la poüée, où il produira de l'herbe jusqu'au premier labour, ainsi qu'on vient de le dire; mais afin d'empêcher que cela n'arrive, il faut en parant la Vigne, le couvrir de terre le plus exactement que l'on pourra, quand il sera sur la poüée Il est donc fort inutile d'avoir un trou en terre, afin d'y faire pourrir le Fumier, parce que son suc s'y perdroit, au lieu que la Vigne en profite,

lorsqu'on l'y porte directement en le tirant du toit à Vaches, aprés neanmoins l'y avoir laissé en monceau une quinzaine de jours, afin qu'il puisse jetter son grand feu, & humecter la Litiere qui pourroit n'avoir pas été assez mêlee avec la fiante; & quand il paroît de petits Champignons noirs sur ce Fumier, c'est alors qu'il est fort bon à porter dans la Vigne, & l'on peut suivre cette métode avec d'autant plus de sûreté, que les Vignerons l'observent fort exactement lorsqu'ils travaillent pour eux; car si l'on y fait un peu d'attention, on remarquera qu'ils portent du Fumier dans leurs Vignes aussi-bien dans l'Eté que dans l'Hyver.

Pour éviter les differens qui arrivent si souvent, entre les Vignerons & les Maîtres, ou les Bourgeois qui achetent leur Fumier, il seroit tres-necessaire de faire étalonner les hottereaux, puisque c'est une mesure dont le Public se sert. Il me semble qu'il seroit fort aisé d'en avoir de deux especes, de petits pour les Enfans jusqu'à un certain âge, & d'autres plus grands pour les Hommes, & dont on pourroit se servir pour leur faire porter le Fumier qu'ils auroient vendu; il ne s'agiroit plus alors que d'en

d'en examiner la qualité, & d'en faire le prix.

Au lieu de fumer les Vignes, on pourroit de tems en tems y mettre des terres neuves, le Vin qu'elles produiroient en seroit moins sujet à la graisse, & auroit beaucoup plus de qualité, & cette terre dureroit dans la Vigne plus long-tems que le Fumier. On peut trouver de la terre le long des Hayes & dans les Fossez; la Marne des Etangs, Viviers & Fosses y seroit également bonne, pourvû qu'aprés en avoir été tirée on la laissât meurir pendant une ou deux années sans y rien semer ni planter.

J'ai crû ne devoir pas finir cet Article sans parler d'un terrault que les Vignerons ont toûjours ou doivent avoir proche leur maison, qui pour l'ordinaire n'est composé que des balayeures des lieux qu'ils occupent, des cendres que produit le bois qu'ils ne prennent guéres ailleurs que sur les heritages de leurs Maîtres, & de la terre qu'ils aportent à leurs pieds lorsqu'ils reviennent d'y travailler. Il se trouve quelquefois des Vignerons assez interessez & assez hardis pour en disposer sans l'agrément de leurs Maîtres; ou pour leur proposer de l'a-

cheter, & quand ils ſont aſſez bons pour le faire, ces Vignerons ſont les premiers à ſe railler ſecretement entr'eux de la ſimplicité de leurs Maîtres, qui ne s'aperçoivent pas qu'on leur fait acheter une choſe qui leur apartenoit déja, ce qui leur donne encore occaſion de tromper leurs Maîtres; car lorſque les Vaches leur apartiennent, ils peuvent par conſéquent diſpoſer du fumier qu'elles font, & ſi le Vigneron n'eſt pas honête homme, il pourra bien en prendre une partie pour le mêler avec ce terrault, qui ne lui apartient pas, afin de le groſſir, & d'en tirer davantage d'argent de ceux à qui il le vend, quand il ne le met pas dans ſes Vignes; & pour empêcher que le Fumier qu'il aura pris à ſon Maître ne paroiſſe, il le mettra ſous le terrault, & ſi l'on s'apercevoit qu'il y en eût, & qu'on le lui fit connoître, il répondroit que c'eſt du Fumier que ſa femme ou ſes enfans ont ramaſſé de pluſieurs endroits. Il ſe trouve quelquefois des Maîtres qui ſe payent de cette monnoye; mais quand même il ſeroit vrai que ſa femme & ſes enfans ramaſſaſſent du Fumier, comme effectivement cela peut quelquefois arriver, il faudroit leur défendre de le

mêler avec le terraut ; mais lorſque le Fumier apartient au Vigneron, il ne manque guéres d'y mêler ce terraut qui n'eſt pas à lui, comme je viens de le dire. Le marc qui apartient auſſi au Maître, doit être porté dans la Vigne par le Vigneron, qui y eſt obligé. Il faut qu'il ſoit ſuranné, & le mettre dans la poüée, il eſt meilleur dans les Vignes noires que dans les blanches qu'il fait crener, il brûle les Plantes ; mais il eſt bon dans les vieilles Vignes, & ſur tout dans les terres heſveuſes ou humides.

ARTICLE DIXIE'ME.

Du Liage.

POUR faire enſorte que les Vignes ne ſoient pas ſi ſujettes à geler dans le Printems, il faut les labourer le plûtôt, & les lier le plus tard que l'on peut, quand même les coſſons ſeroient déja un peu grands, parce qu'il vaut bien mieux riſquer de n'en perdre qu'une partie par le vent, que le tout par les gelées qui arrivent ſouvent lorſque tout eſt déja fort avancé. Pluſieurs Vignerons diſent au contraire que la Vigne ne ſçauroit être

trop tôt liée, afin d'empêcher que les grands vents ne fatiguent le bourgeon: pour moi je croi qu'il seroit à propos d'en laisser toûjours une partie à lier le plus tard que l'on pourroit, sur tout celles qui sont dans les endroits bas, parce qu'alors elles sont plus sujettes à la gelée, & moins exposées aux vents; & pour empêcher que ces vents par leur agitation ne gâtent les bourgeons de la Vigne, il suffiroit, au lieu de la lier entierement, de colter de bonne heure tous les brins, sans rabatre ni plier ce qui est en haut, parce que le bois qui rampe à terre, ou même qui en est proche, est plus susceptible de la gelée, que celui qui n'y touche pas, & qui en est éloigné. Il faut aussi, autant que cela se peut, lier par un tems humide, sur tout celles qui se lient par anneaux, parce que quand il fait trop de hâle lorsqu'on courbe le bois pour le lier, il casse facilement, sur tout dans les endroits où il a été entamé par la playe qu'on lui aura faite, ou dans le tems qu'on en a tiré du Plant, ou lorsqu'on l'a taillé.

La Vigne doit se lier avec de l'osier rouge, & non pas du souplain ou osier blanc, parce que ce dernier ne se plie

pas aussi aisément que l'autre sans se casser; cependant les Vignerons en employent beaucoup, parce qu'ils ne trouvent pas à le vendre quand ils en ont, ou qu'ils en trouvent à bon marché quand ils n'en ont pas.

Comme les Vignerons n'aiment point à entre-planter, sur tout dans de vieilles Vignes, parce qu'il leur est toûjours avantageux d'y trouver du vuide, & qu'elles ne manquent guéres d'en avoir beaucoup. Quand on leur dit qu'on a dessein de le remplir, ils forment ordinairement des difficultez, & disent sur tout que la vieille Vigne suffoquant l'entre-plant, l'empêcheroit de prendre racine; mais on peut leur répondre que cela n'arrivera pas, pourvû qu'en liant la Vigne ils ayent soin de tirer à droit, gauche & sur le milieu de la poüée les brins qui pourroient se trouver trop proche de l'entre-plant, & l'étouffer effectivement par l'ombrage qu'ils lui porteroient.

Quand on lie les Auvernats & les Sapages rouges, il faut écarter le plus que l'on peût, les brins les uns des autres, & faire ensorte que la Vigne soit liée en forme de berceau, lorsque le milieu doit

être rempli ; car ſouvent les Vignerons ne lient pluſieurs brins enſemble, qu'afin de ménager leur tems & leur oſier, & d'avoir davantage de Charnier de reſte pour le brûler, & pour le mettre dans leurs Vignes quand ils en ont ; car lorſqu'ils lient pluſieurs brins enſemble, il eſt tres ſûr que les bourgeons ſe nuiſent les uns aux autres dés qu'ils commencent à devenir grands, que le bois & le raiſin n'en meuriſſent jamais ſi bien, & que l'on a plus de peine à les trouver lorſque l'on vendange, ce qui ne chagrine pas beaucoup le Vigneron, à qui il n'en échape guéres ; & pour lier la Vigne de la maniere qu'on vient de le marquer, il n'en faut pas plus de Charnier quand on veut le bien ménager.

Lorſque les Vignerons aprehendent que la terre ne ſoit trop ſéche dans le tems qu'il faudra lier la Vigne, ils piquent par avance le plus de Charnier qu'ils peuvent, ſans s'embarraſſer de l'inconvenient qui en arrive ſi ſouvent ; car lorſqu'il fait beaucoup de vent (ce qui arrive d'ordinaire dans la ſaiſon où on lie) & que les coſſons ſont un peu grands, ils ſe décolent aiſément en touchant au Charnier qui eſt piqué ; c'eſt pourquoi il ne

faut jamais souffrir que les Vignerons le piquent, à moins qu'en même tems ils ne coltent tous les brins auprés desquels ils le piquent; & quand même la terre seroit un peu séche dans le tems qu'il faut lier la Vigne, ils n'ont pendant l'Hyver ou dans le Printems qu'à apointir le Charnier, alors ils auront bien moins de peine à le piquer.

Les Vignerons trop pressez de faire l'ouvrage de leurs Maîtres, afin que quand ils l'auront presque fini, ils puissent travailler pour eux-mêmes s'ils ont des Vignes, ou s'ils n'en ont pas, aller en journée dans le tems le meilleur & le plus propre pour travailler à la Vigne & lorsque les hommes gagnent beaucoup d'argent, ou pour quelqu'autres raisons qui leur paroîtront avantageuses, ne manqueront pas de dire à leurs Maîtres que la précaution qu'ils veulent prendre de ne faire lier leurs Vignes que fort tard, pour les garantir des gelées du Printems, est assez inutile, parce que quand cet accident arrive, les Vignes qui ne sont pas liées gélent comme celles qui le sont. On peut répondre à cela, qu'il est vrai que cela arrive quelquefois; c'est-à-dire, quand la gelée est violente;

mais quand elle ne l'eſt pas, il arrive auſſi, & encore plus ſouvent, que les Vignes qui ne ſont pas liées ne gélent preſque point, pendant que celles qui ſont liées gélent entierement. La plûpart des Vignerons en uſent ainſi quand ils travaillent pour eux-mêmes : on peut donc en toute ſûreté ſuivre cette pratique. D'ailleurs, je trouve qu'il eſt bien plus à propos de ne point commencer à lier la Vigne qu'auparavant elle n'ait été labourée, cette façon en eſt bien plus aiſée à donner, ſur tout dans les Vignes qui ne ſe lient pas par anneaux, parce que le Charnier qui ſe trouve piqué dans la poüée des Vignes qui ſe lient autrement, ne laiſſe pas d'embarraſſer beaucoup ceux qui y labourent ; c'eſt pourquoi ils ne le peuvent jamais faire ſi exactement ; & à l'égard des Vignes qui ſe lient par anneaux, on peut ſi l'on veut ne commencer à les labourer que quand elles ſont entierement liées, parce qu'il n'y a point de Charnier dans le milieu de la poüée, comme dans celles qui ſe lient autrement.

ARTICLE

ARTICLE ONZIE'ME.

Des Insectes qui font le plus de tort à la Vigne.

ENTRE les Insectes qui sont les plus préjudiciables à la Vigne, on pourroit d'abord parler des Turs qui rongent la Plante & la jeune Vigne, neanmoins on n'en dira rien ici, renvoyant le Lecteur aux endroits de cet Ouvrage où l'on en parle plus amplement.

Lorsque les cossons commencent un peu à s'alonger, il paroît assez souvent dans certaines terres des Hudbets (ou Hulbets) qui coupent le bourgeon & le raisin de la Vigne, & il y en a quelquefois en si grosse quantité, que l'on ne peut empêcher le dommage qu'ils causent à la Vigne, autrement qu'en prenant du monde de journée pour les éplucher; mais cette précaution devient fort inutile à ceux qui en usent, à moins que les autres qui ont aussi des Vignes dans le même canton, & qui sont aussi remplies de ces Insectes, ne fassent la même chose, parce que volant d'une Vigne dans une autre, celle d'où on les auroit

exactement détruits, en seroit quelques jours aprés aussi remplie que si l'on n'en avoit point ôté auparavant. Il est donc à propos que toutes les personnes qui en ont dans leurs Vignes, les en fassent ôter les uns en même tems que les autres.

Les Gribouris font encore plus de tort à la Vigne que les Hulbets; car si ceux-ci en coupent seulement une partie du bourgeon & quelques raisins, ceux-là non seulement trassent le bourgeon, & en ayant mangé la superficie, arrêtent & fatiguent la séve, ce qui altére considerablement ce nouveau bois. Mais de plus, ils fendent le raisin pendant l'Eté pour en tirer le suc, & sur la fin de l'Automne se retirent dans la terre, où ils rongent les racines de la Vigne pendant tout l'Hyver; ce qui rend le bois court & menu, & fait qu'il ne sçauroit produire du fruit qu'en petite quantité, & pour l'ordinaire assez mal conditionné. On dit que pour détruire ces Insectes, on peut,

Premierement, lorsqu'aprés la Vendange il commence un peu à geler, ouvrir les poüées, & que le froid les saisissant, ils ne manquent pas de périr.

Secondement, biner ou rebiner en

mou (ou par le mou) c'eſt à-dire, immédiatement aprés que la pluye eſt tombée, ou même pendant qu'elle tombe; & qu'en ſecoüant la Vigne à meſure que l'on y travaille, ils tombent à terre, & que cette terre toute pénétrée d'eau, étant promptement remuée, forme une eſpece de boüe, où ils ſe trouvent ſi embarraſſez, qu'il faut neceſſairement qu'ils y reſtent, ſans qu'ils puiſſent davantage nuire à la Vigne.

Troiſiémement, ſecoüer la Vigne dans la plus grande chaleur de l'Eté, & qu'alors ils tombent à terre où ils meurent.

Quatriémement, fendre la poüée afin d'y mettre de la ſuye, dont l'amertume étant contraire à ces Inſectes, fait qu'ils s'éloignent de la Vigne où il y en a.

Cinquiémement, laiſſer la Vigne qui en eſt attaquée, preſqu'inculte; c'eſt-à-dire, ne la point parer, & ne lui donner aucuns labours, ſe contenter ſeulement d'en cüeillir l'herbe, lui donnant neanmoins toutes les autres façons. Quand je dis qu'il faut laiſſer la Vigne inculte, je n'entends parler que d'une année ſeulement; car ſi on la laiſſoit plus long-tems en cet état, il vaudroit autant *l'arracher, y ſemer du Sain-Foin pendant neuf à dix*

ans, aprés quoi on y replanteroit d'autre Vigne. (C'est-là le sentiment d'un Auteur dont on va bien tôt parler)

Quoique tous ces moyens de détruire les Gribouris puissent être bons ; Je croi pourtant que l'on ne doit pas temerairement mettre en pratique les trois premiers, parce qu'ils pourroient être suivis de quelque inconvenient fâcheux pour la Vigne. Le quatriéme me paroît assez sûr ; car je ne doute pas que (si l'on mettoit avant l'Hyver trois ou quatre fois plein les deux mains de suye au pied de chaque sep, aprés avoir creusé alentour) cela ne puisse écarter ces Insectes, qui ne peuvent souffrir l'amertume, & que cette suye ne fasse dés l'année même qu'on l'aura mise, reverdir une Vigne fatiguée, soit par les Gribouris ou autrement. Le cinquiéme moyen me paroît encore tres-bon ; car il est certain que ces Insectes ne se plaisent pas dans une terre inculte, parce qu'étant battuë par les pluyes, la terre se durcit de telle sorte, qu'il ne leur est pas facile d'y entrer ni d'en sortir ; sur tout il faut bien se donner de garde de fumer les terres qui peuvent y être sujettes ; il vaut bien mieux les terrauder, parce que le Fumier

rendant la terre plus chaude & plus legere, elle est plus propre à les attirer & à les retenir.

De tous les moyens que je viens de proposer pour détruire les Gribouris, je n'en vois point à present de plus prompt ni de plus infaillible que d'arracher la Vigne lorsqu'ils s'y attachent. Je n'aurois jamais pû imaginer cet expedient, ni même osé le produire, s'il ne nous étoit heureusement venu d'un Auteur fort moderne * qui a donné au Public des observations si sçavantes & si curieuses sur l'Agriculture, qu'on doit necessairement être persuadé par le debit ex-

* L'Auteur dont je parle, a donné à la premiere Edition de mon Ouvrage, le nom de *méchant Libelle*, qui par ce terme n'entend un Libelle diffamatoire ? si c'en est un effectivement, le Juge a donc eu grand tort d'en permettre l'impression qu'on a réiterée plusieurs fois, & d'en avoir souffert le debit pendant l'espace de plus d'une année, & qui vrai-semblablement continueroit encore sans cette seconde Edition. Il me semble pourtant que je ne décrie dans l'Avertissement & dans le Corps de ce *prétendu Libelle*, que les friponneries des mauvais Vignerons; mais puisqu'il s'interesse si fort pour eux, il nous donne tout lieu d'esperer qu'au premier jour il en deviendra l'Apologiste.

traordinaire qu'a ſon Ouvrage, qu'il eſt tres eſtimé par tout ce qu'il y a de gens de bon goût. Il dit donc dans ſon ſecond tome, p. 54. l. 16. que

A l'égard des Gribouris, petits animaux moitié moins gros que les Siſettes qui mangent les racines des vieilles Vignes, plantées dans un terroir ſec & pierreux. On dit que la ſuye de Cheminée miſe au pied des ſeps, eſt un excellent remede pour les faire périr. Pour moi j'eſtime que ce remede eſt fort inutile, & ne vois point de meilleur expedient quand de vieilles Vignes en ſont attaquées, que de les arracher, & de ſemer à la place, aprés avoir donné deux labours à la terre, de la graine de Sain-Foin; car cette Plante réüſſit tres-bien dans un terroir ſec & pierreux, & y ſubſiſte ordinairement neuf à dix ans, aprés quoi on y replante de la Vigne.

Cet Auteur ſe trompe, quand il ſemble dire que les Gribouris ne ſe trouvent que dans un terroir ſec & pierreux; car il y en a dans beaucoup d'autres terres qui ne ſont pas de cette eſpece.

J'eſtime, dit-il, en parlant de la ſuye, *que ce remede eſt fort inutile*; & moi j'eſtime qu'il eſt fort utile, & que c'eſt un

des meilleurs dont on puisse se servir; & je suis en cela fondé sur l'experience que plusieurs personnes en ont faite, & qui leur a réüssi.

A l'égard du moyen qu'il propose *d'arracher la vieille Vigne quand elle en est attaquée.* On convient qu'il est tres sûr, & que quand une fois elle sera arrachée, les Gribouris se donneront bien de garde de la manger; mais il ne s'ensuit pas de là que ce moyen, tout sûr qu'il est, soit avantageux à celui qui veut avoir dans son heritage de la Vigne, & non pas *du Sain-Foin pendant neuf à dix ans*; & si aprés ce tems là on replante de la jeune Vigne, & que les Gribouris l'attaquent encore, il faudra donc encore l'arracher pour y semer *du Sain-Foin pendant neuf à dix ans*, comme on avoit déja fait; car si ces Insectes s'attachent à la vieille Vigne, ne peuvent-ils pas aussi s'attacher à celle qui est jeune? & si cette jeune Vigne est encore attaquée par les Gribouris trois ou quatre ans aprés qu'elle aura été plantée, il faudra donc *l'arracher, & y semer encore de la graine de Sain-Foin pendant neuf à dix ans.* Suivant ce raisonnement, l'on ne devroit donc mettre de la Vigne dans cette espece

de terre, que pour la diſpoſer à produire de bon Sain-Foin ; au lieu que dans une terre à Vigne l'on ne ſéme ordinairement de la graine de Sain-Foin, qu'afin que la terre devienne plus propre à faire prendre racine au Plant que l'on a deſſein d'y mettre. S'il avoit dit que quand certaines terres ſont ſi ſujettes à engendrer & à attirer & retenir les Gribouris, il vaut bien mieux y mettre toute autre choſe que de la Vigne ; il auroit (ce me ſemble) parlé plus clairement, & raiſonné plus juſte.

Mais où a-t-il trouvé que les Gribouris n'attaquent que les vieilles Vignes, pendant que nous en voyons tous les jours de jeunes qui en ſont toutes remplies ; & pourquoi veut il que l'on arrache les vieilles lorſqu'elles en ſont attaquées, & que l'on ne faſſe pas la même choſe de celles qui ſont jeunes ? S'il ne veut pas qu'on les arrache, qu'il nous donne donc quelque remede pour les en garantir, & ſi ce remede eſt bon pour les jeunes Vignes, pourquoi ne le ſera-t-il pas auſſi pour celles qui ſont vieilles ; car il doit être également bon pour les unes, comme pour les autres, & ils s'attachent même plus opiniâtrement aux jeunes qu'aux

vieilles. On ne voit pas bien si c'est parce que des Vignes sont vieilles que cet Auteur veut qu'on les arrache, ou si c'est seulement parce qu'elles sont mangées par les Gribouris ; si c'est pour cette derniere raison, il faut y aporter quelque remede ; si c'est parce qu'elles sont si vieilles qu'elles ne produisent plus que tres peu de Vin, qu'elles soient d'un mauvais complant, & qu'on ne puisse pas les renouveller ; on convient qu'il faut les arracher, il n'y a point de Vignerons, ni même de Bourgeois pour peu qu'ils sçachent la culture de la Vigne, qui n'en soient persuadez ; ainsi il ne nous aprend rien de nouveau.

Il est constant que pour l'ordinaire les Gribouris, aprés avoir resté quelque tems dans une même terre, ou y meurent d'eux-mêmes, ou la quittent pour aller dans une autre ; mais en cas qu'ils s'attachent toûjours dans le même endroit, il vaudroit bien mieux chercher quelque moyen de les exterminer, que non pas de dire d'un ton si décisif, qu'il faut arracher la Vigne, sans examiner si cette Vigne, quoique vieille, est encore bonne, ou si elle ne l'est pas ; ce remede paroîtra toûjours à tout le monde beau-

coup pire que le mal même ; & cette expression, *d'arracher les Vignes attaquées par les Gribouris* a si fort choqué le Public, que cela lui a donné lieu de tourner l'Auteur en ridicule ; quoique ce soit une injustice de s'attacher à un mot qui peut échaper, tant il est vrai que ceux qui se mêlent d'écrire, sont exposez à la censure.

ARTICLE DOUZIE'ME.

Des differentes Terres, de leurs differens fonds ou soulages, & du Comp'ant qui leur convient.

LES Terres les plus fortes ne sont pas les meilleures, celles qui sont franches, & qui ont pour soulage une terre forte, valent beaucoup mieux pour les Auvernats, parce qu'elles ont toûjours la force de nourrir le Raisin, quelque secheresse qui puisse arriver, & par consequent le Vin en est toûjours bon ; car outre qu'un Raisin bien nourri meurit facilement, il a encore bien meilleur goût qu'un autre produit par un sep qui est alteré, comme cela arrive souvent dans des terres où le soulage n'est pas

bon. Les Terres franches ſont celles qui ne ſont ni pierreuſes, ni cailloteuſes, ni glaizes, ni batiſſes; mais qui ſont graſſes & nourriſſantes, & d'une couleur noirâtre, qui s'ameubliſſent & ſe façonnent aiſément.

Le Mêlier ſe plaît moins, & par conſéquent ne fait pas ſi bien dans les terres fortes, que dans celles qui ſont ſablonneuſes, & qui ont un bon ſoulage de terre franche; car dans les terres fortes, outre qu'il n'y jette pas tant de bois, il eſt certain qu'il n'y graine pas ſi bien que dans les Sables; à la verité il meurira plûtôt dans une terre forte, que dans une terre legere, parce que quand une terre forte eſt une fois échauffée, elle a de la peine à ſe refroidir, ce que ne font pas les terres legeres, qui ſe refroidiſſent auſſi aiſément qu'elles s'échauffent; mais le veritable terroir pour un Mêlier eſt un gros Sable noir en maniere de groüette, & dont le fonds ou ſoulage eſt une terre ferme.

Le ſoulage le plus dur n'eſt pas toûjours le meilleur, car ſa dureté n'eſt bonne ni avantageuſe à la Vigne qu'autant qu'il eſt profond, & il ne vaudroit rien s'il n'y avoit que cinq ou ſix pouces

de bonne terre au-dessus, comme cela se rencontre quelquefois. Ce peu de terre d'un côté ne pouvant pas donner assez de nourriture, & de l'autre le sep n'en trouvant pas dans le soulage, qui outre sa dureté, seche d'abord, parce que la chaleur le pénétre facilement n'ayant pas assez de terre qui le couvre, il ne sçauroit jamais se garantir des ardeurs du Soleil; aussi est-il plus avantageux de ne jamais planter dans ces sortes de fonds, que d'y planter sans esperance d'y receüillir; car pour y réüssir il faudroit les terrasser d'un demi pied de haut, ce qui ne se pourroit faire sans une dépense, dont il seroit difficile de se dédommager.

Les Groüettes ne sont pas moins grasses au soulage que les terres franches; car bien souvent leur soulage est une glaize où l'eau reste comme dans un pot, & alors l'Auvernat n'y réüssit guéres, non plus que le Formenté noir, le premier étant sujet à la coulure, & l'autre à ne pas meurir, principalement dans les années tardives, & lorsqu'on lui laisse trop de bois en le taillant. Pour qu'une Groüette soit bonne, il faut que le soulage soit de glaize sur les hauts, & pierreux dans le fonds.

Ce n'eſt pas toûjours la qualité de la terre qui rend la Vigne ſujette à geler & à couler, mais la ſituation où elle eſt, car une Vigne qui a toûjours le pied dans l'eau y eſt plus ſujette, que celle qui eſt plantée dans une terre ſaine, & dont la ſituation eſt plus élevée; toutes les Vignes qui ſont aux environs des Bois & des Marécages gèlent & coulent bien plûtôt que les autres; & je croi qu'il vaudroit beaucoup mieux dans ces ſortes de terres, ſemer du Sain Foin, que d'y planter de la Vigne.

Le meilleur terroir pour les Auvernats, ſont les terres franches, dont le ſoulage eſt de terre forte, & les groizons qui ſont d'un gros ſable, & dont le fonds eſt d'une terre ferme, à peu prés d'une même qualité. Il y a auſſi des Groüettes qui ſont d'une terre noire, & dont le fonds eſt auſſi d'une terre ferme; car il y en a dont le fonds eſt d'une terre blanche, & d'autres de Pierre, où l'Auvernat réüſſit encore bien; mais il n'y dure pas long-tems, non plus que dans les Sables qui n'ont pas un bon ſoulage.

La terre groizonneuſe & celle qui eſt cailloteuſe, ne ſont pas de même nature; car la terre groizonneuſe eſt une terre

noire & jaunâte ; il y en a d'une & d'autre, mêlée de petites pierres blanches, & cette ſorte de terre a ordinairement pour ſoulage une terre blanche, ou de la pierre, ce qui produit de bon Vin; mais les Vignes n'y durent guéres, au lieu que les cailloteuſes qui ont preſquè toûjours un gros jart, réüſſiſſent beaucoup mieux, durent davantage, & donnent du Vin plus ferme, & par conſéquent de plus de garde, quoiqu'auſſi délicat que le premier. Le Muſcat ou Gennetin fait encore bien dans cette ſortè de terre.

Il y a auſſi une terre qui eſt une eſpece de glaize mêlée de gros ſable, què les Vignerons nomment ordinairement batiſte ou batiſſè, parce que quand il tombe une pluye un peu forte, elle ſè bat d'une telle maniere, qu'à moins de la façonner immédiatement aprés la pluye, ſoit dans le Printems, ſoit dans l'Eté, (pourvû neanmoins que l'eau s'en ſoit écoulée) elle devient dure comme une brique, de ſorte qu'on ne ſçauroit plus la cultiver, à moins qu'il ne tombe de l'eau.

Le meilleur de tous les ſoulages eſt celui qui eſt d'une terre noire & ferme,

ſans être de glaize ; cette ſorte de ſoulage a pour l'ordinaire quatre à cinq pieds de bonne terre au-deſſus, outre celui-ci il y en a encore de pluſieurs eſpeces fort differentes les unes des autres ; car il s'en trouve

Premierement, d'une terre extrêmement forte, & dure comme de la pierre, lequel n'eſt bon qu'autant qu'il y a de terre franche au-deſſus ; car ſouvent ces ſortes de fonds ont auſſi la ſuperficie de même nature ; cela étant, ces terres ne ſont pas propres à la Vigne, parce qu'on ne les peut cultiver.

Secondement, de glaize, qui eſt bon lorſqu'il y a ſeulement un pied de bonne terre au-deſſus, pourvû neanmoins qu'il ne ſoit pas dans un fonds où les eaux croupiſſent.

Troiſiémement, d'un ſable clair qui ne vaut rien à moins qu'il n'ait des cailloux à la ſuperficie d'un pied & demi de haut.

Quatriémement, d'un gros ſable noir, qui a environ un pied de petit ſable au-deſſus ; celui-là n'eſt pas mauvais pour les Vignes blanches.

Cinquiémement, d'une terre graveleuſe & graſſe, qui n'eſt point encore

mauvais lorſqu'il y a auſſi un pied & demi de terre au-deſſus, qui ordinairement eſt de la terre legere.

Sixiémement, d'une terre jaune & graſſe, dont la ſuperficie eſt un ſable gras où la Vigne blanche réüſſit bien ; mais le Vin qu'elle produit eſt ſujet à la graiſſe.

Septiémement, de gros cailloux, dont la ſuperficie eſt une terre franche jaunâtre, de la hauteur de deux pieds, où il faut obſerver qu'en y plantant de la Vigne, on doit laiſſer ſur le ſoulage un demi pied de terre franche, afin de ne pas planter immédiatement ſur des cailloux, qui ſont comme une eſpece de maſtic.

Huitiémement, une falaize ou plûtôt une terre falaize qui n'a point de ſoulage, & qui eſt une tres-mauvaiſe terre pour la Vigne, n'étant propre que pour les Auvernats blancs & le Gennetin, encore faut-il ne pas manquer de les fumer beaucoup.

Neuviémement, enfin il s'en trouve qui eſt comme du mâche-fer, & qui ne laiſſe pas d'être bon quand il a ſeulement un pied & demi de gros ſable au-deſſus, comme ordinairement cela arrive à cette eſpece de ſoulage.

Si l'on trouve que je ne sois pas entré dans un assez grand détail des differens complans, par raport aux terres & aux soulages, dont on vient de parler, on peut lire l'Article quinziéme, & en cas que l'on n'y trouve pas encore tout l'éclaircissement que l'on pourroit souhaiter, on peut consulter des Vignerons; car comme il n'est guéres d'endroits où ils n'ayent des Vignes aussi-bien que les Bourgeois; lorsque ceux-ci voudront planter de la Vigne, & se rendre sûrs de ne mettre que du complant qui convienne à leurs terres, ils n'auront qu'à consulter ou même observer ce que font les autres, sur tout ceux qui sont habiles dans leur Art, & les imiter exactement en toutes choses, à cela prés neanmoins que la plûpart des Vignerons ne tirant qu'à la quantité, aparemment parce qu'on ne veut pas pour l'ordinaire acheter leur Vin aussi cher que celui des Bourgeois; ceux-ci ne doivent au contraire rechercher que la qualité pour ne pas décrier leurs heritages, comme il est déja arrivé dans plusieurs endroits de ce Vignoble.

ARTICLE TREISIE'ME.

De la maniere de renouveller la vieille Vigne ſans l'arracher.

LA plûpart des Vignerons connoiſſent peu, & pratiquent encore moins la maniere de renouveller la vieille Vigne ſans être obligé de l'arracher. Il ſe trouve aſſez ſouvent des Vignes ſi vieilles, qu'elles ont pour l'ordinaire beaucoup de manque, & ne produiſent du Vin qu'autant qu'elles ſont ſouvent & bien fumées, ce qui ne ſe peut faire ſans une grande dépenſe, & lorſqu'on manque à les fumer, elles donnent à la verité du fruit aſſez bon, mais en ſi petite quantité, que ces Vignes au lieu d'aporter du profit à leurs Maîtres, elles leur ſont au contraire fort à charge ; cependant quand elles ſont d'un bon Complant, on ne ſçauroit quelquefois ſe réſoudre à les faire arracher. Je croi que pour les renouveller & leur faire porter du fruit bien plûtôt que ne feroit la jeune plante, parce que quand on l'a plantée, il lui faut pluſieurs années pour qu'elle prenne racine, & produiſe du bois avant

de donner du fruit; on pourroit ouvrir les poüées, & coucher sur le soulage à peu prés comme quand on fait des Fosses, un brin de chaque sep, ou même plusieurs, s'il y en avoit qu'on pût étendre jusques dans les endroits où il se trouveroit du vuide; & afin qu'aucun des brins que l'on couche ne se trouve sur la souche qui suit dans la même silée, à moins qu'elle ne fût morte, il faudra que l'ambiaisement se fasse dans la largeur, & non pas dans la longueur de la poüée; c'est-à-dire, que la souche reste dans la silée où elle se trouve plantée, & le brin que l'on couchera & qui sortira de terre, soit dans l'autre silée; il faut aussi en même tems fumer la terre, ou même l'avoir fait l'année précedente. il est sûr qu'une Vigne ainsi renouvellée, durera encore vingt ans, plus ou moins, selon la qualité des terres où elle se trouvera plantée; à la verité il ne faudra pas s'attendre d'avoir beaucoup de fruit de cette Vigne dés la premiere année, parce qu'on aura dû ne lui laisser que fort peu de bois, mais dans la seconde année & les suivantes, elle en produira bien davantage. C'est le sentiment de quelques Vignerons, fondez sur l'experience qu'ils

en ont faite ; je suis persuadé que ce n'est pas celui de beaucoup d'autres, qui diront d'abord, que cette Vigne étant si vieille, on ne pourra la coucher sans casser toutes les racines d'une grande partie des souches : Je répons à cela qu'ils n'ont qu'à se servir pour les déterrer, premierement, d'une Bêche, & ensuite de la pointe d'un fort Charnier, pour le passer sous les racines, quand la terre est ouverte, & qu'alors ils pourront découvrir les racines sans les couper ; & en cas qu'ils coupent ou qu'ils cassent toutes celles qui se trouveront à quelques souches, comme cela peut arriver, quelque précaution que l'on puisse prendre, ils n'auront qu'à mettre à la place un brin de Plant sur playe ou de chevoli, qui prendra d'autant mieux racine, que la terre aura été fumée, & ne sera pas suffoqué par cette vieille Vigne, qu'on aura réduite à n'avoir qu'un seul brin de bois dans chaque endroit, & les brins de cette vieille Vigne se trouvant assez éloignez les uns des autres ; & même assez courts pour ne pas porter d'ombrage aux brins nouvellement plantez. Ils diront encore pour dégoûter leurs Maîtres d'en venir à cette experience,

que cet ouvrage seroit de longue halaine, & qu'il en coûteroit trop pour l'executer, parce qu'on n'en feroit guéres en beaucoup de tems : J'en conviens; mais pourvû qu'on les paye, que leur importe? Enfin les Vignerons qui ne sont pas de ce sentiment, parce qu'ils n'en sont peut-être pas encore venus à cette experience, & qui sont de ceux qui ne veulent point travailler à se perfectionner dans leur Art, ou pour quelqu'autre raison d'interest, qu'ils se donneront bien de garde de faire connoître, quoique pourtant on ne laisse pas de les pénétrer, diront que *ce n'est pas la coûtume*, ou selon quelques autres, *le coûtumier*; car c'est toûjours là leur dernier retranchement. Ils abolissent souvent certaines choses, parce qu'elles leur sont à charge, & en établissent d'autres qui leur paroissent, & qui leur sont effectivement avantageuses; & quand aprés que l'on s'en est aperçû, on se disposera à suprimer les unes, & à rétablir les autres, & qu'on leur en donnera des raisons ausquelles ils ne pourront rien répondre, ils diront que *ce n'est pas la coûtume*, ou *le coûtumier*; ils pourroient aussi ajoûter, parce que nous l'avons établi,

ou parce que nous l'avons aboli.

Si l'on se mettoit sur le pied de renouveller de la vieille Vigne de la maniere qu'on vient de le dire, les Vignerons n'auroient pas si souvent occasion de semer dans une terre qui devroit se reposer depuis le tems qu'on a arraché de la vieille Vigne, jusqu'à ce qu'on y en replante de la jeune, & façonneroient avec plaisir une plante qui ne leur donneroit guéres de peine jusqu'à ce qu'elle fût entierement encharnellée, & qu'ils auroient soin de surcharger de Legumes, dont ils tirent des avantages, qu'ils disent toûjours n'être guéres considerables; cependant quand on les en prive, comme on ne doit jamais manquer de le faire, à cause du tort que cela fait à la plante & à la terre, ils ne laissent pas d'en ressentir de la peine, & d'en murmurer secretement. Ce sont là à peu prés les vûës d'interest que les mauvais Vignerons peuvent avoir, pour ne vouloir pas convenir que ce moyen de renouveller de la vieille Vigne, puisse être avantageux à son Maître.

Si quelques personnes aprehendent que le moyen que je viens de donner de renouveller de la vieille Vigne sans l'arra-

cher, ne réüssisse pas, ils n'auront (pour ne pas trop risquer) qu'à en faire l'épreuve sur deux ou trois poüées seulement, & y être present lorsqu'on y travaillera, parce qu'un Vigneron à qui cet ouvrage ne plairoit pas n'obmettroit rien de tout ce qu'il faudroit faire pour le rendre mauvais; il sera toûjours bon que cela se fasse avant l'Hyver, & quand la terre est saine : à l'égard de l'entreplant, on le mettroit dans la saison qui lui conviendroit le mieux, parce que le bois n'en étant pas suranné, pourroit roüir en terre avant qu'il commençât à pousser.

Il y a encore une autre maniere de renouveller la Vigne, qui est de l'enter, ainsi qu'il se pratique en Bourgogne; cela se fait sur une viette sortant de la souche qui a aporté son fruit, & ce bois ne doit avoir que quatre doigts de long; mais cette maniere de renouveller la Vigne n'est pas encore en usage dans ce Vignoble d'Orleans.

ARTICLE QUATORZIE'ME.

Des Bornes & des Hayes.

J'AI crû qu'avant de parler des differentes manieres de disposer la terre où l'on a dessein de planter de la Vigne, je devois dire quelque chose des Bornes & des Hayes, parce qu'il est tres-necessaire d'empêcher que les fonds de terre ne se trouvent confondus les uns avec les autres, ce qui n'arrivera pas, pourvû que l'on ait le soin de les faire séparer, ou par des bornes, que l'on ne puisse pas changer aisément sans que l'on s'en aperçoive, ou par des hayes qui soient toûjours bien entretenuës.

Comme les bornes sont ordinairement posées par l'arpentage que font faire les Particuliers de leurs biens-fonds ; on ne doit guéres se servir de Vignerons pour arpenter, parce qu'étant rarement assez éclairez, pour réduire en pratique les régles de l'arpentage qui sont tres-difficiles pour eux, & n'ayant pas toûjours autant de droiture qu'il en faut pour ne favoriser personne ; il est presqu'impossible qu'ils ne fassent des fautes tres-consi-

considerables, & qui peuvent dans la suite causer un préjudice notable, tant aux Proprietaires de fonds sur lesquels on anticipe, qu'aux personnes à qui il est dû des dîmes; car il s'en trouve souvent parmi ceux qui sont obligez d'en payer, qui font faire & antidater de faux arpentages, par des gens qui n'ont pas assez de bonne foi, pour faire les choses selon les régles de la Justice, & ce faux arpentage pourroit être fort préjudiciable à un voisin qui n'en auroit pas un assez exact de toutes ses Terres; c'est pourquoi lorsqu'on a dessein de faire arpenter des heritages, on doit toûjours se servir d'Arpenteurs qui ayent la réputation d'avoir le plus de science & de probité.

Lorsqu'on donne des Terres ou des Vignes à rente ou autrement, il ne le faut jamais faire qu'auparavant l'on n'ait bien examiné s'il y a des bornes, & en cas qu'il en manque, on doit en mettre de bien sûres, dans tous les endroits où il en doit avoir, pour empêcher que la terre que l'on donne ne puisse pas facilement être confonduë avec celle des voisins; car il arrive assez souvent que celui à qui l'on aura vendu un bien, à

la charge d'une rente, ne la pouvant plus payer, se trouve dans la necessité de l'abandonner à celui à qui le fonds apartient, & avant de le faire, vend à ses voisins à un bas prix, une partie des terres qu'il se voit sur le point de quitter; & afin de couvrir sa friponnerie, il a soin quelque tems auparavant d'en changer les bornes, ne sçachant peut-être pas assez combien on punit rigoureusement en Justice ceux qui en usent ainsi; car il n'y a que la crainte des hommes qui puisse retenir ces sortes de gens; encore ne suffit-elle pas toûjours; pour ce qui est de celle de Dieu, elle fait beaucoup moins d'impression sur leur esprit, quoique cependant ses Saintes Ecritures prononcent malediction contre ceux qui changent les bornes de leurs voisins: *Maledictus qui transfert terminos proximi sui*; c'est pourquoi il me semble qu'il seroit à propos d'avoir toûjours une double borne dans chaque endroit; premierement, une pierre posée en terre, de telle sorte qu'elle en sortit d'environ un pied & demi, afin qu'on ne pût l'ôter sans qu'on s'en aperçût aussi tôt; car si elle étoit trop enfoncée, les voisins qui n'auroient pas de bonne foi, la couvri-

roient de terre, afin d'en faire perdre l'idée à ceux ſur la terre de qui ils voudroient anticiper. Secondement, un Cognaſſier, ou quelqu'autre Arbre qui ne pouſſât guéres, ni en branches, ni en racines, pour ne pas cauſer de dommage à la Vigne de ſon voiſin, le planter ſur ſoi à quelques pieds de la pierre, en faire dreſſer un Acte en preſence des voiſins limitrophes; le leur faire ſigner ou ſignifier, en cas qu'ils le refuſaſſent, & attacher cet Acte aux Titres des heritages où ces bornes ſeroient plantées.

Quand il n'y a que de petits Sentiers entre les heritages des Particuliers, ceux qui veulent anticiper ſur les autres (ce qui arrive tres-ſouvent dans ce Vignoble) aprés avoir laiſſé leur terre en Dablée ou en Pré pendant pluſieurs années, ou même lorſqu'ils plantent la jeune Vigne peu de tems aprés qu'ils ont arraché la vieille, ils labourent la terre juſque dans le chemin de traverſe, & enclavent leurs poiiées dans les ornes des Vignes de leurs voiſins, à qui ils font fournir le chemin tout entier, quoiqu'ils ne ſoient tenus qu'à la moitié, ce qui par la ſuite peut encore donner lieu d'anticiper davantage dans la même terre. Je croi que

pour remedier à cet inconvenient il seroit à propos que les Vignes des uns se trouvassent toûjours plantées d'un autre sens que celles des autres, que le Sentier de séparation fut droit, & que les Arpenteurs fussent plus exacts qu'ils ne le sont quelquefois dans leur arpentage ; car souvent aprés avoir marqué qu'une terre a d'étenduë une certaine quantité d'Arpens & de Perches, ils ajoûtent, *ou environ* ; il me semble qu'ils devroient aussi specifier les pieds, & même les pouces, autant que cela se pourroit, afin d'éviter les Procés qui arrivent souvent, par le peu d'exactitude qu'on garde dans l'arpentage Les Notaires tombent aussi dans le même inconvenient, lorsqu'en passant des Contrats de vente de terres & heritages, ils mettent tant d'Arpens, *ou environ*, sans même faire mention des Perches ; il est constant que ce peu d'exactitude ne manque guéres dans la suite de donner lieu à des contestations, qui ne se terminent guéres que par des Procés, qui souvent coûtent beaucoup plus que ne vaut la chose même dont il s'agit Mais si un Particulier ne jugeoit pas à propos de mettre les poüées de ses Vignes d'un autre sens que celles de son voisin, parce

qu'il eſt quelquefois mieux de les laiſſer dans une certaine ſituation, il faudroit au moins avant d'arracher la vieille Vigne, faire planter des bornes, & dreſſer un Acte qui en fit mention, auſſi-bien que de la figure du Sentier, qui naturellement doit preſque toûjours ſe trouver droit, & s'il y en a tant qui ne le ſont pas, cela n'arrive pour l'ordinaire que par la négligence de ceux qui ont ſouffert que leurs voiſins anticipaſſent ſur leur terrain; car il y en a beaucoup qui veillent pendant que les autres dorment. *Cum dormirent homines venit inimicus homo.*

Lorſque l'on a deſſein de planter une haye, pour ſe tenir clos & fermé du côté des ruës & des ſentiers, ou pour ſéparer ſon heritage d'avec celui de ſon voiſin; il faut toûjours laiſſer un ſentier un peu large du côté de la Vigne, pour marcher alentour, ſans être obligé d'y entrer pour la viſiter, & un foſſé du côté de la haye, afin d'empêcher que ſes racines ne pénétrent juſques dans la Vigne, pour y chercher de la nourriture; & afin que cette haye puiſſe par la ſuite être ſi forte & ſi remplie, qu'elle devienne impénétrable à ceux qui vou-

droient y passer, il faut tous les ans aprés la premiere séve la faire effeüiller ou tondre par dessus, & des deux côtez; car si on la laisse monter, elle ne manquera jamais de se dégarnir du pied & du milieu, & alors il sera facile d'y passer, & au lieu d'être de quelque utilité, elle causera au contraire du dommage; car il est certain que quand on néglige de la tondre, elle devient si haute, qu'elle peut beaucoup contribuer à attirer sur les Vignes qui en sont proches, les gelées qui arrivent souvent dans le Printems; & que dans l'Eté cette hauteur peut empêcher la maturité du raisin. Une haye pour ne pas nuire à une Vigne, ne doit jamais avoir plus de trois ou quatre pieds de haut, tonduë prés de sa tige, & être toûjours d'Epine blanche, conformément à nôtre Coûtume; il faut aussi faire ensorte lorsqu'on la plante, que le pied soit ambiaisé ou couché du côté de celui à qui elle apartient, afin d'éviter toutes les contestations qui pourroient naître par la suite entre les voisins, touchant la proprieté de cette haye, qui ne doit jamais être d'Epine noire, cette espece étant défenduë, parce qu'elle pique bien avant

en terre, traverse des Fossez quoique tres-profonds, & court fort loin dans la Vigne. Les Auteurs de nôtre Coûtume sont si persuadez du tort qu'elle fait à la Vigne, que pour l'exprimer ils n'ont pas même prescrit la distance où elle pourroit être, comme s'ils avoient voulu donner à connoître qu'elle faisoit encore plus de tort à la Vigne que les Ormes, Chesnes & Noyers, qui doivent pourtant en être à vingt-quatre pieds; car il est marqué dans l'Article 259 qu'une haye doit être d'Epine blanche, & non d'Epine noire. Il semble donc que cette derniere soit absolument défenduë.

Comme nôtre Coûtume ne paroît pas s'expliquer assez clairement sur la distance qui doit se trouver entre la Haye d'Epine blanche d'un Particulier, & de l'heritage de son voisin; parce qu'elle ne marque pas si cette haye étant devenuë grosse par la tige, on doit prendre le pied & demi, depuis l'extremité de l'heritage jusqu'au centre de la circonference des Arbres qui la composent, ou jusqu'à leur écorce seulement; qui est, comme se bien, le point d'où l'on doit tirer le pied & demi dans le tems qu'on la plante; je croi que pour plus grande

ſûreté, il faudroit, afin qu'il ſe trouvât toûjours un pied & demi franc, laiſſer un pied & neuf pouces dans le tems qu'on plante la haye, à prendre dans la ligne où ſe plante la haye juſqu'à l'extremité de l'heritage, & avoir un Acte qui fit mention de cette diſtance. Je conviens que la choſe paroît d'une tres-petite conſequence ; cependant elle n'eſt pas ſi forte à négliger qu'on pourroit ſe l'imaginer, parce qu'il ſe trouve quelquefois des Particuliers qui veulent anticiper ſur leurs voiſins, qui ne ſont pas toûjours diſpoſez à ceder un pouce de terre lorſqu'ils ſçavent ou même qu'ils croyent qu'il leur apartient, & c'eſt une matiere à procés qu'il faut éviter.

Il ſe trouve quelquefois des Particuliers qui plantent dans leurs hayes des Arbres fruitiers qui s'élevent bien haut, & étendent tellement leurs branches, qu'il eſt impoſſible que l'heritage de leur voiſin en ſoit endommagé ; il eſt vrai que nôtre Coûtume ne s'étant pas expliquée d'une maniere aſſez étenduë ſur cet Article, on a été obligé de ſe conformer à ce qu'en dit la Juriſprudence Romaine, qui ordonne que les Arbres fruitiers ſeront plantez à cinq pieds de

l'heritage du voisin ; mais il me semble que cette distance n'est pas assez considerable pour les Serisiers & autres Arbres qui sont à peu prés de même espece, lesquels il ne faudroit planter qu'à plusieurs toises de l'heritage du voisin ; car il est constant que pour ne pas devenir aussi hauts que les Ormes, Chesnes & Noyers, ils poussent au moins des racines aussi loin, & ont (quand ils sont grands) des branches qui pendent sur l'heritage de leur voisin, lorsqu'ils n'en sont qu'à cinq pieds ; ainsi ils devroient en être plantez à plusieurs toises.

Les Pepinieres que les Jardiniers ont dans plusieurs endroits du Vignoble d'Orleans, sont encore fort préjudiciables aux Vignes de leurs voisins ; car sous prétexte que ces petits Arbres ne s'apellent que Pepinieres pendant quelques années, parce qu'on ne les séme dans ces endroits que pour les en tirer si-tôt qu'ils seront transplantables ; il arrive assez souvent qu'on ne les leve qu'au bout de douze ou quinze ans, & ces Abres ayant quelquefois jusqu'à dix ou douze pieds de haut, doivent necessairement causer par leurs branchages & par leurs racines, un dommage fort

considerable aux Vignes de leurs voisins, sur tout lorsqu'elles n'en sont séparées que par un sentier de la largeur d'une orne, ainsi qu'il s'en trouve beaucoup aux environs d'Orleans. Nôtre Coûtume ne prescrit à la verité aucune distance dans laquelle ces Pepinieres doivent se trouver ; par raport à la Vigne ; mais comme il est aisé de comprendre le tort qu'elles lui font quand elles en sont trop proches. Je croi qu'il seroit à propos que ces Pepinieres fussent à une distance proportionnée à la hauteur qu'on voudroit laisser prendre à ces Arbres, ou que l'on contraignit ceux qui en élevent, de les lever lorsqu'ils auroient trois à quatre pieds de haut ; car il est certain qu'un Orme, un Maronier d'Inde, &c peuvent déja à cet âge commencer à nuire, & qu'alors les Pepinieres doivent perdre leur nom, pour prendre celui de Plant d'Arbres, & que la distance des uns ne doit pas être celle des autres ; parce que de petits Arbres nuisent moins que de plus grands.

Plusieurs en plantant une haye, laissent au-delà, au lieu d'un pied & demi suivant la Coûtume, jusqu'à une toise, ou même davantage, afin que quand

cette haye aura pris racine, ils puissent y faire un Fossé large & profond, pour empêcher que les Bestiaux ne l'endommagent, & lorsqu'ils different trop longtems à executer leur dessein, un voisin qui n'aura pas de bonne foi, prendra delà occasion de s'emparer insensiblement de cette terre, en labourant au delà de la sienne, ou en allongeant les poüées de ses Vignes, & quand elles sont bornées par de vieilles souches d'Osier, comme cela se voit dans plusieurs endroits de ce Vignoble, il coude dans la terre de son voisin de jeunes Osiers, & a soin lorsqu'ils auront pris racine, d'arracher les vieilles souches qui servoient de bornes, & coude encore des brins de ces jeunes souches, qu'il arrache aussi quelques années aprés que les derniers brins coudez auront pris racine, ce qu'il continuë toûjours de faire jusqu'à ce qu'enfin il soit arrivé proche la haye de son voisin, & s'il se plaint de cette usurpation à celui qui l'aura faite, il répondra qu'il se trouve un pied & demi entre son heritage & la haye, qui est la distance qu'on met ordinairement, & que l'on n'est pas en droit d'en demander davantage, & produira même, si on le presse, un ar-

pentage faux & antidaté, ce qui ne laisseroit pas de fort embarrasser un Particulier qui n'en auroit pas un bien exact & en bonnes formes; c'est pourquoi lorsqu'on laisse plus d'un pied & demi au-delà d'une haye que l'on plante, il ne faut jamais manquer d'en avoir un Acte autentique, afin d'éviter les contestations qui n'arrivent que trop souvent à ce sujet.

Lorsque dans ce Vignoble un heritage n'est séparé d'un autre que par un petit sentier d'environ un pied de profondeur, ce qu'on apelle ordinairement rigole par où s'écoulent les eaux; celui qui a dessein d'anticiper sur la terre de son voisin, commence par arracher pendant l'Hyver quelques brins de ses Vignes, sur tous les bouts des poüées, & en prend la terre pour combler la rigole qui étoit faite en commun, & aprés en avoir creusé une autre entierement sur l'heritage du voisin, il allonge ses poüées, dans les bouts desquelles il fait des Fosses l'année suivante, d'un bois qu'il avoit disposé pour cela quelque tems auparavant, & lorsqu'elles ne suffisent pas pour remplir cette nouvelle terre, il y met du Plant chevoli, qu'il fume & cultive fort exactement,

afin que cette terre étant promptement remplie, ſon voiſin ne puiſſe pas ſi facilement s'apercevoir de la friponnerie qu'on lui aura faite, & la continuera toûjours juſqu'à ce qu'il ait un juſte ſujet d'aprehender qu'on ne la remarque; on voit donc que l'on peut aiſément anticiper ſur la terre d'un voiſin qui ne veille pas aſſez ſur ſon heritage, lorſque les bouts des poüées de ſes Vignes aboutiſſent à ces petites rigoles; mais quand elles ſont bornées par des ſilées, l'uſurpation n'en eſt pas ſi facile à faire, quoiqu'on ne laiſſe pas encore d'en venir à bout; il eſt certain qu'il y a aujourd'hui beaucoup de terres qui ont été uſurpées par ce moyen, & par les autres dont on a parlé dans cet Article. Il eſt vrai que ſi les Maîtres avoient toûjours des Vignerons qui les ſerviſſent fidélement, il ne ſe feroit jamais d'uſurpations, car étant toûjours ſur les lieux, il eſt impoſſible qu'ils ne s'aperçoivent de tout ce qui s'y paſſe; mais la plûpart ſont naturellement ſi portez à ſe ſoûtenir les uns les autres, & à ſe procurer du bien aux dépens des Maîtres qu'ils ſervent, qu'ils ſe donneront bien de garde de les avertir du tort qu'on leur fait, ainſi les

Maîtres ne doivent pas tellement se décharger sur leurs Vignerons, du soin de conserver leurs heritages, qu'ils n'y veillent aussi par eux-mêmes.

ARTICLE QUINZIE'ME.

Du tems & de la maniere de planter la Vigne, & des differentes especes de Plant par raport aux terres.

LES especes de Plant qui conviennent le mieux aux Vignes blanches, qui produisent le meilleur Vin, & le moins sujet à la gelée & à la coulure, sont le franc Mêlier, le Mêlier verd à grosse queuë, la Framboise, l'Auvernat blanc du Païs-bas, le Mêlier & le Magdeleneau dont le grain est rond; mais il faut mettre peu de Framboise, de ver Mêlié ou Pinet, & de Magdeleneau; car toutes ces sortes de Sapages ne font bien que dans les terres franches, dans les sables, & dans celles où il y a une glaize jaune ou verte au soulage; à l'égard des Vignes rouges, le Plant de Bourguignon ou Formenté noir (que plusieurs croyent faussement être un Auvernat) est le Sapage le plus propre de tous pour les

terres mouillées & sujettes aux gelées, comme sont les terrains bas ; on peut encore en planter dans les terres falaises, blanches & poussives. Cette espece de terre est une groüette un peu aigre & peu franche, & qui a une terre blanche & legere au soulage ; il est vrai qu'il ne dure pas long-tems dans ces sortes de terres, car il y jaunit & ortie. Le Gois y réüssit mieux, mais le Vin en est plat ; toutes sortes de Sapages noirs font bien dans les groüettes. L'Auvernat blanc du Païs-bas, le Bourguignon noir, le Ver Mêlié, l'Auvernat gris, le Magdeleneau, le Formenté blanc, le Gois blanc & la Framboise ne sont pas si sujets à la gelée, ni à la coulure ; mais la plus grande partie de ces Sapages font du Vin qui n'a pas beaucoup de qualité.

On ne doit planter la Vigne dans les terres fortes, que vers le mois de May, & suivant la disposition du tems ; il faut aussi examiner si celle qui est déja plantée est entierement remplie ; car lorsqu'il y a des souches mortes, on doit les arracher si tôt que la Vendange est faite, ou du moins aprés que l'on aura paré ; mais toûjours avant l'Hyver, tenir la terre ouverte jusqu'à ce qu'on y entre-

plante, afin qu'elle puiſſe meurir, & lorſque l'Hyver eſt entierement paſſé, & que la ſéve commence à monter dans la Vigne, alors on mettra un brin de Plant dans les endroits où il y aura du vuide, & où il ne ſe trouvera pas de bois propre à faire des Foſſes; il ne faut pas ordinairement entre-planter lorſque le Raiſin commence à paroître, parce qu'on ne peut creuſer la terre ſans s'expoſer à couper une partie des racines de la Vigne, ce qui pourroit l'endommager conſiderablement, ſur tout ſi les racines que l'on pourroit couper étoient groſſes, comme cela peut arriver fort ſouvent; c'eſt à quoi l'on ne fait pas toûjours aſſez d'attention quand on entre-plante; il faut auſſi ſe ſervir dans cette ſaiſon, du Plant ſur playe, il vaut mieux que le Chevoli qui doit être mis dans la Vigne dés le mois de Mars, & être ſuranné pour qu'il ſoit bon.

Pour faire prendre plus ſûrement racine à l'entre-plant, il ſeroit bon de mettre dans chaque trou lorſque le brin n'eſt encore qu'à demi enterré, un peu de terrault ou de fumier conſommé, car s'il étoit trop chaud il pourroit brûler l'entre-plant, ou engendrer de gros vers qu'on

qu'on nomme communément Turs, qui rongent la plante en terre, & la font mourir, parce qu'ils empêchent qu'elle ne fasse des racines. Cet entre-plant a besoin d'être plus souvent façonné que la Vigne, car il ne prendroit pas racine si l'herbe le suffoquoit; c'est pourquoi entre le premier & second labour, ou aussitôt qu'il paroît de l'herbe dans la Vigne, il est tres-necessaire de serfoüetter tous les brins qui ont été nouvellement plantez. Il est mieux de donner cette petite façon immédiatement aprés une pluye, un Vigneron n'y étant pas obligé à la rigueur on doit pour l'y engager lui tenir compte de la peine & du tems qu'il y aura employé.

Si les Vignerons prétendent qu'il ne faut jamais remplir le vuide des Vignes autrement que par les Fosses, parce que l'entre-plant, à ce qu'ils disent, ne réüssit jamais dans la plus grande partie des terres où on le met; on peut leur répondre que cela pourroit bien arriver, si étant une fois planté on le réduisoit à n'avoir point d'autres façons que celles qu'ils donnent ordinairement à la Vigne; mais qu'il est tres-sûr qu'il n'en manquera guéres s'ils veulent user de toutes les précautions

qu'on vient de leur marquer. Une Vigne peu remplie fait plaisir à un mauvais Vigneron, parce qu'il y a moins à travailler, & qu'il est aussi bien payé que s'il n'y avoit aucun vuide ; il n'y a que le Maître qui n'y trouve pas tout-à-fait son compte, puisqu'une Vigne dans laquelle il y a bien du vuide, ne sçauroit jamais produire autant de Vin que celle qui sera bien remplie.

L'entre-plant doit être sur playe, à moins qu'il ne faille le mettre dans de la plante qui soit au dessous de cinq ans ; car si elle étoit plus vieille, le Chevoli ne seroit pas si bien que le Plant sur playe ; ce dernier réüssit dans presque toutes les terres, en ce que pour peu qu'il prenne racine dés la premiere année, on peut s'assurer qu'il ne manquera pas de bien faire dans la suite, à moins qu'il n'arrivât quelque accident extraordinaire, au lieu que si le Chevoli ne prend pas bien racine l'année qu'on l'a planté, il ne fait que papilloter, & meurt ensuite. C'est le sentiment de plusieurs anciens Vignerons ; je sçai que ce n'est pas celui de beaucoup d'autres ; mais peut-être ces derniers ne sont-ils pas assez éclairez sur cet article, ou qu'ils ne parlent pas since-

rement, tant on a de peine à tirer la verité de ces sortes de gens; ils ne veulent jamais convenir des choses, ou qu'ils croyent leur être desavantageuses, ou qui ne sont pas entierement conformes à leurs idées; car ils ne travaillent point assez à se perfectionner dans leur art, ce qu'on ne peut trop leur reprocher; ils se bornent seulement à une certaine routine qu'ils ont apris les uns des autres, ou s'ils font quelque nouvelle découverte qui puisse être avantageuse à la culture de la Vigne, ils s'en servent sans vouloir la communiquer aux autres, ou du moins aux Bourgeois, contre qui la plûpart entretiennent souvent une certaine antipathie, avec laquelle ils semblent être nez; ainsi avant que les Bourgeois soient aussi habiles que les Vignerons dans l'art de cultiver la Vigne, il faut qu'il leur en coute beaucoup de peine & d'aplication.

Quand on plante il faut donner à la Vigne rouge, sur tout aux Auvernats, cinq pieds de largeur pour l'orne & pour la poüée sur laquelle on doit aussi mettre quelques brins, dont on puisse se servir pour entre-planter dans les endroits où il en manque, & deux pieds & trois

pouces de diſtance d'un ſep à l'autre. Quand on donne aux poüées cette largeur, & aux ſeps cette diſtance, la Vigne en dure bien plus long-tems, ſe défend mieux contre les gelées d'Hyver, produit de plus beau & de meilleur fruit, & qui meurit toûjours aiſément, & par conſéquent fait du Vin qui en a plus de qualité ; les Vignerons même y trouvent leur compte, en ce qu'ils ont moins à tailler, à lier, à ébourgeonner, à accoler, &c. que s'ils avoient à travailler dans des Vignes où les poüées fuſſent moins larges, & les ſeps plus preſſez ; c'eſt pourquoi il s'en trouvera peu parmi eux qui ne ſoient de ce ſentiment : à l'égard des Vignes blanches, il ſuffit de leur donner deux pieds de diſtance d'un ſep à l'autre, parce que cette eſpece de Vignes n'ayant pas pour l'ordinaire autant de racines & de bois que les Auvernats, au moins dans certaines terres ; elles n'occupent pas autant de terrein qu'elles feroient ſi on les lioit en courgées ; dans certaines terres on fait des paillots qui ont beaucoup *plus* de largeur que les poüées, dont on vient de parler ; ces paillots ont d'ordinaire quatre filées ; c'eſt-à-dire, le double d'une poüée ; on

donne cette largeur aux paillots, afin d'empêcher que la trop grande ardeur du Soleil n'altere trop une Vigne qui est plantée dans une terre brûlante par elle-même.

Quoiqu'on ait dit que le Plant sur playe soit meilleur que le chevoli, dans la plus grande partie des terres; cependant on doit toûjours avoir de cette derniere espece, afin d'empêcher qu'un Vigneron, qui n'entreroit pas assez dans les interêts de son Maître, pour faire ensorte que sa Vigne fût toûjours bien remplie, ne lui aporte pour excuse de ce qu'elle ne le seroit pas, qu'il n'avoit point de chevoli, & qu'il ne s'est point trouvé à la Vigne de bois propre à faire des Fosses. Cette derniere raison est quelquefois valable, quelquefois aussi elle ne l'est pas; mais si le Vigneron n'est pas honête homme, il la fera subsister autant de tems qu'il le jugera à propos, puisque tous les ans en taillant les Vignes de son Maître, il n'aura qu'à couper le bois dont il auroit pû se servir pour faire des Fosses; ainsi pour écarter tous les prétextes qu'un mauvais Vigneron pourroit alleguer, afin de couvrir sa négligence, ou son infidélité, l'on doit toûjours avoir

du chevoli, & de toutes les especes qui peuvent le mieux convenir à la terre où la Vigne est plantée, & pour lui faire prendre racine, user de toutes les précautions qu'on a marquées ci-dessus; on doit aussi observer qu'en plantant le chevoli, il en faut tailler toutes les racines, & quelquefois couper le nœud de la playe.

Il ne faut jamais replanter de la Vigne l'année même que l'on a arraché la vieille, à moins que l'on n'ouvre les rangs, si-tôt que la Vendange est faite, pour faire hyverner la terre, & que sur la fin du mois de Mars (dans les terres où l'on ne plante qu'au commencement de May) l'on ne porte des terres neuves; alors la plante ne manquera pas de faire des racines, parce qu'elle sera plantée en terre neuve; mais afin d'éviter cette dépense, qui ne laisseroit pas d'aller assez loin, pour ceux qui n'ayant point de terre à prendre sur leurs heritages, seroient obligez d'en acheter, ou d'en faire chercher, & d'en payer la voiture, qui est la plûpart du tems fort chere; on pourroit laisser reposer la terre une année, sans y rien semer, & la faire labourer à la Bêche pendant ce tems deux ou trois fois,

le plus profondément que l'on pourroit, ſans neanmoins rompre le ſoulage, & la faire ranner avant l'Hyver, qui précede immédiatement la ſaiſon où l'on doit planter. Il n'en faudroit pas davantage, pour faire perdre entierement à la terre, l'amertume qu'elle contracte toûjours, quand elle a nourri de la Vigne pendant un long-tems, & ſans aucune interruption. Ceux qui ne ſe donnent pas cette patience, & qui veulent abſolument planter de la Vigne l'année même que la vieille a été arrachée, peuvent faire fumer chaque brin à meſure qu'on le plante, il en coute même bien moins que pour faire mettre du terrault, lorſqu'on eſt obligé de l'acheter, ou même de n'en payer que la voiture & le portage, quand il eſt loin de l'endroit où l'on a deſſein de le mettre; car il ne faudroit guéres plus de deux cens hottées de fumier pour planter de cette maniere un Arpent de Vignes, au lieu qu'il faudroit plus de quatre mille hottées de terres neuves, ce qui couteroit quatre ou cinq fois plus cher que le Fumier; il eſt vrai que cette terre miſe dans la poüée, renouvelle le fonds; que la plante y prend racine plus infailliblement, qu'elle eſt

moins exposée à être mangée des Turs; & qu'elle n'a pas besoin d'être si-tôt fumée. Quand on se sert de Fumier pour planter, il ne faut le mettre sur chaque brin de Plant, que lorsqu'il est couvert d'environ trois ou quatre pouces de terre; car si le Fumier y touchoit immédiatement, il pourroit l'échauder, & le faire mourir; outre que quand ce Fumier est plus prest de la superficie de la terre, il se sent plûtôt de l'eau qui tombe, & qui en le traversant, prend sa substance, pour la communiquer au nouveau Plant, ce qui lui fait prendre plus promptement racine.

Quand on veut faire planter de la Vigne dans un endroit où il y en a déja eu, il est bon de rompre l'orne, & laisser reposer la terre pendant deux années; la premiere y mettre des Pois ronds ou de la Vesse, pour tirer l'acreté de la terre; & la seconde, n'y rien semer du tout. Il faut encore tourner les poüées d'un autre sens que celui où elles étoient avant qu'on arrachât la vieille Vigne, à moins que cette premiere situation ne fût plus avantageuse que la nouvelle dans laquelle on voudroit la mettre; mais si la terre où l'on a dessein de planter de la Vigne, n'en

n'en a jamais eu, il faut tirer les poüées du Nord au Midi, pourvû neanmoins que cela n'empêche pas les eaux de s'écouler; car il faut toûjours faire ensorte qu'elles ne croupissent point dans une Vigne. Dans les terres brûlantes il vaut mieux faire des paillots que des poüées, parce que le sep prend plus de nourriture, résiste davantage aux violentes chaleurs de l'Eté, & que l'eau qui tombe, ne s'écoulant pas si aisément que dans des poüées, elle reste plus long-tems dans ces terres, où il n'y en a jamais trop.

Plusieurs aprés avoir arraché de la Vigne, y sément du Sain-Foin, qu'ils ne détruisent que plusieurs années aprés: c'est encore un moyen tres-sûr d'adoucir & d'ameliorer la terre, je croi qu'il faut suivre l'usage du païs où cela se pratique, pourvû que les Vignerons n'y trouvent pas plus leur compte que leurs Maîtres.

On peut encore peu de tems aprés la Vendange, arracher les vieilles Vignes, & ranner la terre pour la faire hyverner, comme on l'a déja dit; remplir les rangs de Fumier, & le couvrir de terre, le plus exactement que l'on pourra, afin d'em-

pêcher qu'il ne jette de l'herbe si facilement. Il faut encore dans le mois de Février, pourvû que la terre ne soit pas gelée, & environ quinze jours avant de planter dans les terres humides, billonner l'orne, afin de mêler la terre avec le fumier, & de faire mourir les Turs, en cas qu'il s'y en trouvât. Cette maniere de planter est encore fort bonne. Cependant il est certain qu'une des meilleures, & celle qui paroît couter le moins, est d'ouvrir les rangs avant l'Hyver, & d'y semer au Printems de la Vesse le plus épais que l'on pourra, l'étouffer exactement lorsqu'elle commencera à meurir, & quand elle sera pourrie & consommée, elle sera une espece de Fumier, meilleur que le Fumier même de quelque espece qu'il puisse être; & si avant de semer cette Vesse, on fumoit un peu la terre, le Plant y prendroit encore mieux racine. Et comme on ne peut prendre trop de mesures, pour faire ensorte que le Plant ne manque pas, & que cela dépend beaucoup de la disposition de la terre où on le doit mettre; il faudra avant que l'Hyver commence, & dans le Printems, environ quinze jours avant de planter, billonner la terre, afin que l'her-

be puisse mourir, & que cette Vesse pourrie se mêle & s'incorpore avec la terre, & la rende plus propre à faire prendre racine au Plant que l'on y doit mettre.

Ceux qui avant de replanter de la Vigne veulent laisser reposer la terre une année, & qu'elle leur produise quelque chose pendant ce tems-là, peuvent y semer des Pois ronds, qui ne se mangent que quand ils sont secs, parce que ceux qui se mangent verds, sont souvent plus profitables aux Vignerons qu'à leurs Maîtres L'usage ordinaire, est de partager la recolte de ces Pois par moitié avec le Vigneron, pourvû qu'il façonne la terre, & fournisse la moitié de la semence; on lui donne le fourage ou pezart pour le tems qu'il peut avoir mis à les serrer & à les battre; & si un Vigneron ne vouloit pas accepter cette condition, on pourroit lui payer ses journées sur le pied de douze sols, Hyver & Eté sans nourriture, & alors toute la recolte apartiendroit au Maître.

Quand on a de la Vigne à planter sous de grands Arbres, ou dans des endroits plus sujets que les autres aux gelées du Printems; il faut dans les Auvernats mettre du Formenté noir, parce qu'il est plus dur à la gelée & à la coulure, &

produit du fruit plûtôt que les autres especes d'Auvernats, & quand il est mêlé avec celui qui est franc, il en fait beaucoup mieux; c'est pourquoi il n'en faut guéres planter quand on veut faire de bon Vin, encore doit-il être soûtenu par l'Auvernat teint, qui est d'une meilleure espece; car il vaut toûjours mieux tendre à la qualité, que non pas à la quantité. Dans des Vignes blanches on peut mettre du Mêlier, ou celui que l'on croit le mieux convenir à la terre où l'on a dessein de planter; on pourroit aussi y mettre de l'Auvernat blanc du Païs-bas; ce Complant est d'une fort bonne espece, produit beaucoup de Vin & d'une excellente qualité, pourvû qu'on le mette dans une terre qui lui convienne, & à peu prés de même qualité que celle d'où on l'a tiré.

Il faut remarquer que dans les terres composées de sable & de cailloux, on peut planter & entre-planter, depuis la fin de la Vendange jusqu'au commencement de l'Hyver, sans que l'on puisse avoir lieu d'aprehender que le Complant y roüille, parce que ces sortes de terres ne retiennent pas l'eau. Comme l'entreplant y prend facilement, on y replante

de la jeune Vigne plus rarement que dans les autres terres : pour moi je croi que quand les Vignes plantées dans ces sortes de terres sont vieilles, il seroit plus à propos de les arracher entierement, de laisser un peu reposer la terre sans y rien semer ni planter, & d'y mettre ensuite de la jeune Vigne, comme on fait dans toutes les autres terres, excepté que dans celles-ci qui sont de sable & de cailloux, il faut y planter dans l'Avent; si l'on propose cela aux Vignerons des endroits où l'on n'a coûtume que d'entre-planter, comme dans presque toutes les terres d'Olivet sur Loiret, à l'exception de celles qui sont dans le Val; plusieurs diront que *ce n'est pas le coûtumier*, & qu'il faut se contenter de mettre toûjours de l'entre-plant.

Comme il est de la derniere conséquence de ne jamais planter que de bon Complant; il seroit à propos d'observer les deux ou trois premieres années, la qualité du fruit que produit la jeune Vigne, dont on auroit dessein de tirer du Plant. La beauté du fruit pourroit plus sûrement faire présumer de la bonté du Complant. Pour s'assûrer encore si la Vigne dont on veut tirer du Plant est

bonne, quoique l'on n'y ait point vû son fruit attaché, on pourroit en juger par les queuës qui sont restées aux seps; car si les bouts qu'ils retiennent encore paroissent avoir été si forts, qu'il ait necessairement fallu couper le raisin pour l'avoir, & que les martinets soient gros & peu entortillez; ce sera une preuve qu'il aura été bien nourri, & que par conséquent le sep qui l'aura produit, est d'une bonne espece; & qu'ainsi on pourra en tirer du Plant, & s'en servir dans la suite pour renouveller entierement un heritage, en cas qu'on en eût le dessein; mais si l'on n'use pas de cette précaution, l'on s'expose souvent à planter de si mauvais Complant, que l'on est obligé de l'arracher quelquefois, plusieurs années aprés qu'il n'aura produit que peu de fruit, & toûjours mal conditionné, quoique cette Vigne n'ait manqué ni de Fumier, ni de bonne façon; mais la malice d'un Vigneron pourroit rendre fort inutiles toutes les précautions que l'on a marquées, pour n'avoir du Plant tiré que de bonnes Vignes, puisqu'il n'y a que fort peu de tems qu'il s'en est trouvé un assez fripon, pour avoir vendu le Plant que son Maître lui avoit confié, & qu'il desti-

noit pour être planté dans son heritage, & avoir mis à la place du sarment, qu'on avoit ramassé pour le brûler. Le Maître ayant eu connoissance de cette friponnerie, contraignit son Vigneron par Justice de le dédommager, autant qu'il le pût, de la perte qu'il lui avoit causée. Cette friponnerie fut découverte par un autre Vigneron, avec qui celui-ci avoit eu querelle (chose assez surprenante, car ils sont la plûpart naturellement portez à se soûtenir les uns les autres dans toutes sortes d'occasions, sans s'embarrasser beaucoup, s'ils agissent ou s'ils n'agissent pas contre leurs propres lumieres.

Lorsque le Plant est gourmé, ou qu'il commence à se former une petite couronne alentour, il est tems de le tirer de la terre où on l'avoit étouffé avant l'Hyver; & afin d'empêcher qu'il ne séche trop, pendant qu'on le plante, il sera bon de le tenir dans quelque vaisseau où il y ait de l'eau, ou du moins l'enveloper d'un gros linge double bien inbibé d'eau, & n'en tirer les brins qu'à mesure qu'on les veut planter, parce que ceux que le hâle pourroit saisir, ne prendroient pas facilement racine. Il ne faut pas non plus mettre de grosses mottes de

terres séches immédiatement sur le brin qu'on a planté ; car il est sûr que la chaleur & l'air qui se feroient sentir dans le vuide qui se trouveroit, dessecheroient le Plant en peu de tems, & qu'il ne faudroit pas s'attendre à le voir pousser; c'est pourquoi l'on doit avoir soin d'y mettre la terre la plus meuble, afin que ce Plant étant pressé de tous côtez, il fasse plus promptement & plus sûrement des racines, que s'il prenoit de l'air par quelque endroit, ou que la terre ne touchât pas à tous les cossons, qui sont les endroits d'où sortent les racines. Il faut encore faire ensorte de mettre la playe du côté du soulage, & que le cosson qui se trouve à la superficie de la terre, soit toûjours bon ; & lorsqu'on remarque qu'il manque à pousser, on doit déterrer doucement avec la main le brin de Plant jusqu'au cosson suivant, afin qu'en prenant l'air, il ait moins de peine à pousser; car si l'on y manquoit, le brin de Plant roüiroit infailliblement en terre; & il est certain qu'il manque bien du Plant pour ne pas prendre toutes ces précautions.

Il y a quelquefois des années si séches, que le Plant ne prendroit pas racine, si l'on ne l'arrosoit; & si au lieu de l'eau

ordinaire, on se servoit de celle qui se trouve dans le trou au Fumier, comme il y en a dans plusieurs; il est constant que cela produiroit un bon éfet; il est vrai qu'il seroit assez difficile d'en donner à toute une piece de Plante, si elle étoit d'une grande étenduë; mais il n'importe, il faudroit toûjours se servir de toute celle qui se trouveroit.

Quoique les Arbres fruitiers puissent aporter du profit à leurs Maîtres, il ne faut pourtant pas en souffrir dans les Vignes, à moins que ce ne soient quelques Pêchers, parce que leurs branches & leurs racines n'ont pas beaucoup d'étenduë; mais les Bourgeois ne doivent jamais permettre à leurs Vignerons d'y mettre de l'Osier, parce qu'il y fait un tort considerable, sur tout lorsque les souches en sont vieilles, car étant alors fort larges, leurs racines doivent aussi être si profondes & si étenduës, qu'il est impossible qu'elles n'alterent la terre où elles sont plantées; ce que l'on peut aisément remarquer, ou parce qu'il manque pour l'ordinaire beaucoup de seps alentour de ces souches, ou parce que ceux qui en sont proches ont le bois fort menu & fort court, ce qui fait qu'il ne

ſçauroit produire que peu de fruit, & ſouvent mal conditionné, quoique les Vignerons ne manquent pas de bien façonner ces endroits là, & d'enterrer au pied des ſouches le plus de Fumier qu'ils peuvent, lorſqu'on en fait mettre dans la Vigne, afin que cet Oſier (ou plûtôt celui de leur Maître, puiſqu'il eſt planté ſur leur fonds) en devienne plus beau. Quand on veut les empêcher d'en planter ou leur faire arracher celui qui eſt déja planté, ils diſent auſſi-tôt que cela ne fait point de tort, ſans s'expliquer davantage. Si c'eſt d'eux-mêmes qu'ils parlent, ils ont effectivement raiſon, puiſqu'au lieu que cela leur faſſe du tort, il leur eſt au contraire avantageux d'en avoir dans une terre qui ne leur apartient pas, & qui ne laiſſe pas de leur produire une choſe qu'ils ſeroient obligez d'acheter. Si c'eſt de la Vigne qu'ils entendent parler, ils ne raiſonnent pas juſte; car il eſt certain que ces ſouches d'Oſier lui font du tort, ainſi qu'on vient de le prouver: mais, diront des Vignerons qui ſervent des Bourgeois, ceux d'entre nous qui travaillent pour eux-mêmes en mettent bien dans leurs Vignes; c'eſt donc une preuve que cela ne leur fait aucun tort.

Je répons que cette conséquence est fort mal tirée ; & que quand les Vignerons mettent de l'Osier dans leurs Vignes, il y produit un aussi mauvais éfet que dans celles des Bourgeois ; mais que les Vignerons souffrent volontiers ce dommage, dans la vûë qu'ils ont d'en tirer un avantage qui leur est considerable, en ce qu'ils trouvent dans leurs Vignes une chose qui paroît leur coûter beaucoup moins que s'il falloit qu'ils l'achetassent, & dont la façon ne les détourne guéres, parce qu'ils la donnent en travaillant à leurs Vignes. Le Maître n'étant pas obligé de fournir son Vigneron d'Osier pour lier la Vigne ; c'est donc une grace qu'il lui fait, lorsqu'il veut bien lui destiner quelques petits endroits de terre un peu éloignez de la Vigne pour qu'il puisse y en mettre. Je suis persuadé que cette grace n'accommode pas tout-à-fait certains Vignerons, parce qu'il leur faudroit cultiver cet Osier en particulier, & qu'il ne seroit peut-être jamais fumé ; mais enfin le Maître n'est point obligé de fumer cet Osier, de payer les façons qu'on lui donne, ni d'en souffrir le dommage qu'il cause à sa Vigne ; mais quelque objection que puissent encore faire les

Vignerons pour tâcher de faire comprendre à leurs Maîtres que l'Osier n'endommage pas la Vigne ; je conclurai toûjours que l'on ne doit jamais y en souffrir.

Je ne sçai comment les Vignerons ne se sont pas encore avisez de conseiller à leurs Maîtres de semer tous les ans, dans quelques endroits de leurs heritages, un peu de Blé ; ce leur seroit un moyen facile d'avoir pour rien de la Paille pour accoler la Vigne, & du Chaume pour servir de Litiere à leurs Vaches, car ils ne manqueroient pas encore de dire que l'un & l'autre leur apartient, & que *c'est la coûtume.*

Il ne faut souffrir dans les jeunes plantes aucuns Légumes, comme Citroüilles, Pois, Féves, Navets, Porreaux, Arricots, Pois de Mer, encore moins des Chous, qui sont les plus propres de tous à infécter & à dégraisser en peu de tems les meilleures terres ; cependant bien des Vignerons ne sont pas fâchez de trouver des Maîtres à qui ils puissent faire comprendre que l'on doit toûjours mettre des Légumes parmi la plante, que cela en éloigne les Insectes qui se jettent sur ces Légumes pour les manger, sur tout que les Navets font mourir les Turs;

on pourroit ajoûter, & vivre les Vignerons, parce qu'ils les sément plûtôt pour s'en nourrir, que pour conserver la plante de leurs Maîtres; mais lorsque dans cette plante il ne paroit point de Turs, alors selon eux il ne sera plus necessaire d'y mettre des Légumes; & si l'on n'y prend garde de bien prés, il arrivera que les Vignerons feront acroire à leurs Maîtres que leurs jeunes Vignes, sur tout les plantes, sont toutes remplies de Turs, afin qu'on leur permette aussi de les remplir de Légumes. Il faut bien se donner de garde de les croire trop legerement sur cet article, comme sur beaucoup d'autres; car si on ne sçauroit être assez persuadé que presqu'en toutes choses ils n'ont que leurs interêts en vûë, dans le tems même qu'ils semblent ne rechercher que ceux de leurs Maîtres; ainsi je croi que le plus sûr pour un Maître qui n'auroit pas le tems, ou ne voudroit pas se donner la peine d'examiner les choses assez à fond, pour tâcher de reconnoître si on ne le trompe point dans cette occasion, seroit de ne rien souffrir dans sa Vigne que sa Vigne même; car lorsqu'on laisse faire les Vignerons, il est constant que la jeune plante pendant quelques

années ne doit point passer pour une Vigne, mais pour un Jardin potager, à cause de la quantité & la differente qualité des Légumes dont ils la surchargent; car on a quelquefois vû dans de jeunes plantes de Bourgeois, en même tems des Navets, des Poireaux, des Choux, & des Herbes; & on a remarqué qu'aprés qu'ils en avoient tiré tous ces Légumes, ils y laissoient encore croître & monter à graine, toutes les Herbes qui s'y trouvoient, afin qu'elles puissent servir de nourriture à leurs Vaches; il me semble pourtant qu'on ne les paye pas pour faire venir des Légumes & des Herbes, mais plûtôt pour façonner & cultiver la Vigne qu'on leur confie. Faut-il s'étonner aprés cela si les plantes des Bourgeois qui s'abandonnent à la bonne foi de leurs Vignerons, sans les connoître, viennent ordinairement si mal; car outre que ces Légumes les suffoquent, il est encore impossible de les façonner pendant que la terre en est toute couverte. Quoique ces plantes, diront certains Vignerons, ne poussent que peu de bois, elles n'en sont pas moins bonnes pour cela; au contraire, elles n'en sont que meilleures, parce que leur peu de bois prouve qu'elles

ont beaucoup fait de racines, & que dans la suite ces plantes n'en pousseront qu'avec plus de force; que n'ajoûtent-ils pourvû qu'on les fume bien, parce que ces Légumes en ont usé la terre. Ceux qui sont simples, ne manqueront pas de donner dans ce panneau; mais les personnes qui connoissent à fond l'esprit des mauvais Vignerons, en jugeront tout autrement.

Mais si les Vignerons qui ont dans leurs Vignes, & des Arbres & des Légumes de plusieurs especes, ne laissent pourtant pas d'y receüillir beaucoup de Vin, & même plus que les Bourgeois, à proportion des Vignes qu'ils peuvent avoir, quoiqu'ils n'y mettent pas toûjours autant de Fumier; on ne doit pas en être surpris, car il y en a plusieurs raisons.

Premierement, ils ont rarement de vieilles Vignes, parce qu'ils sçavent fort bien qu'elles ne produisent du Vin qu'autant qu'elles sont fumées, & leur maxime (au moins pour la plûpart) est de ne fumer que le moins qu'ils peuvent, parce qu'on ne le sçauroit faire sans qu'il en coute.

Secondement, ils chargent toûjours

leurs Vignes, & quoiqu'ils ſoient perſuadez qu'elles en doivent moins durer; ils ſe déterminent ſans peine à les renouveller ſouvent, parce qu'elles produiſent tous les ans beaucoup plus de Vin que celles que l'on taille autrement; c'eſt pourquoi pour peu qu'ils ayent de Vignes, à moins que toutes ne ſoient jeunes, ils en ont toûjours quelque petite partie en dablée, pendant une année ou deux, ou même davantage, en cas que les terres où ils ont deſſein de replanter le demandent.

Troiſiémement, lorſqu'ils ont beſoin de Plant, ils cherchent toûjours celui qui produit le plus, la quantité leur paroiſſant plus avantageuſe que la qualité, parce qu'en donnant leur Vin à un plus bas prix que ceux dont le Vin a plus de qualité; ils ſe flattent d'y trouver leur compte, mais il me ſemble que cela n'arrive pas toûjours; car lorſque les années ſont abondantes en Vin, celui qu'ils receüillent, ſe trouve pour l'ordinaire avoir ſi peu de qualité, qu'aprés qu'on l'a goûté, on le laiſſe ſouvent ſans leur demander combien ils le veulent vendre, pendant que celui qui a de la qualité eſt promptement vendu.

Quatrié-

Quatriémement, en levant le Plant ils prennent toûjours celui de tous qu'ils croyent le mieux convenir à la terre où ils ont dessein de le planter.

Cinquiémement, ils ne levent jamais sur la Vigne que les brins de Plant qui leur paroissent les meilleurs, & il est sûr qu'ils ne se trompent guéres dans le choix qu'ils en font.

Sixiémement, quand ils plantent dans leurs Terres, ils ne donnent ordinairement à la Vigne de quelque espece qu'elle soit, que quatre pieds & demi pour la poüée & pour l'orne, & deux pieds de distance pour le plus, d'un sept à l'autre, ce qui fait qu'il se trouve bien plus de seps dans une Vigne plantée de cette maniere, que dans une autre à laquelle on donne plus de largeur pour la poüée & pour l'orne, & plus de distance entre les seps; & que par conséquent l'une doit rendre bien plus de Vin que l'autre.

Septiémement, quand le Complant commence à pousser, ils ôtent tres exactement toutes les herbes, qui se trouvant alentour pourroient le suffoquer, & façonnent si bien cette plante, que l'on n'y voit guéres de brins qui manquent à pousser.

Huitiémement, on ne voit presque jamais de vuide dans leurs Vignes, & lorsqu'il s'en trouve, ils le remplissent promptement, ou par des fosses, ou par de l'entre-plant qui vient fort bien dans leurs Vignes, & trés-mal dans celles des Bourgeois, à ce que disent les Vignerons. Je suis sûr qu'on ne laisse pas de leur faire plaisir quand on veut bien les en croire.

Neuviémement, quand un sep produit du fruit dont le grain est menu, ce qui arrive lorsqu'il n'est pas d'une bonne espece, ou de bon Complant; ils l'arrachent dés qu'ils s'en aperçoivent, & remplissent la place par une fosse, dont le pied est d'un bon Complant; car leurs Vignes n'étant presque jamais vieilles, elles ont pour l'ordinaire autant de bois qu'il leur en faut, pour en faire dans tous les endroits où il y a du vuide. C'est un avantage que l'on peut aisément tirer de la jeune Vigne, & plus rarement de celle qui est vieille.

Dixiémement, ils ne travaillent jamais à leurs Vignes que quand il y fait bon; car lorsque le tems n'y est pas propre, ils travaillent à autre chose, vont en journée pour les autres Vignerons qu

façonnent des Vignes de Bourgeois, ou ſe repoſent.

Onziémement, ils ne retranchent aucune façon à leurs Vignes, & les donnent toutes comme il faut; c'eſt à-dire, qu'au lieu de gratter la terre lorſqu'ils font les labours, ils la remuent profondément.

Douziémement, on ne voit preſque jamais d'herbes dans leurs Vignes, parce qu'en labourant ils paſſent leur Marre par deſſous les racines de ces herbes, & les tournent de telle ſorte, qu'il faut neceſſairement qu'elles meurent.

Treiziémement, quand ils ôtent du bourgeon de leurs Vignes, ils le font avec tant de circonſpection, qu'ils ne touchent point au bois qu'on y doit laiſſer dans le tems qu'on taille.

Quatorziémement, lorſque les Turs ou les autres Inſectes nuiſent à leurs Vignes, ils mettent tout en œuvre pour les détruire, & ils en viennent à bout.

Quinziémement, enfin depuis que leurs raiſins commencent à tourner, juſqu'à ce qu'on en faſſe du Vin; lorſqu'ils ne ſont pas honêtes gens, ils ne ſçavent point quel goût ils peuvent avoir, à moins qu'ils n'en jugent par ceux que

produisent les Vignes de leurs voisins.

Je suis persuadé qu'aprés toutes ces raisons, l'on n'aura plus de peine à comprendre que les Vignerons doivent toûjours receüillir beaucoup plus de Vin que les Bourgeois, à proportion des Vignes qu'ils peuvent avoir; & il est si vrai que les Vignes des uns se font d'une maniere toute differente de celles des autres; qu'un Bourgeois ayant trouvé les siennes mal faites, donna action contre son Vigneron, pour raison du mauvais état où il les trouvoit: on ordonna en Justice d'une visite par Expert, qui fut un Vigneron, lequel aprés avoir bien examiné toutes choses, dit dans son raport, que les Vignes en question, pour des Vignes de Bourgeois, étoient assez bien faites; mais que pour des Vignes de Vigneron, elles l'étoient fort mal. On voit clairement par le raport naïf de cet Expert, que les Vignes de Vigneron sont tout autrement faites que celles des Bourgeois, quoiqu'il ne dût point y avoir d'autre difference que celle des labours qu'ils recommencent quelquefois dans leurs Vignes, lorsque si-tôt qu'ils en ont donné quelqu'un, il tombe des pluyes abondantes.

Quand on demande en Justice qu'une Vigne ſoit viſitée, il eſt à propos de faire dénommer un Bourgeois, qui ait la réputation de s'y bien connoître; car la plûpart des Vignerons experts dans cette matiere, n'ont pas la même naïveté que celui dont on vient de parler, il eſt vrai qu'avant de commencer une viſite, on les fait affirmer de vacquer fidélement; mais on ne doit pas ſe repoſer ſur ce ſerment, parce qu'il y en a tant parmi eux qui manquent de bonne foi, qu'il eſt de la prudence de ne s'y jamais fier, à moins que l'on ne nomme de ceux dont la probité ſoit bien reconnuë, & il n'eſt pas fort aiſé d'en trouver de ce caractere.

ARTICLE SEIZIE'ME.

De l'Ebourgeonnement & de l'Accolage.

Il y a ſi peu de choſe à dire ſur ces deux façons, que j'ai crû n'en devoir pas faire deux Articles en particulier. Il faut ſeulement prendre garde, quand on veut ébourgeonner, à ne pas donner cette façon trop tôt, crainte d'emporter le raiſin avec le bourgeon que l'on ôte de la Vigne, ni trop tard, afin d'empê-

cher que le bourgeon qu'il faut retrancher, ne tire une partie de la nourriture de celui qui doit rester. L'on ne doit pas souffrir que les enfans ébourgeonnent, à moins qu'ils ne soient en état de discerner le bourgeon qu'il faut retrancher, d'avec celui qui doit rester. Il faut aussi laisser du bourgeon à proportion que la Vigne a de force. Dans les Vignes blanches, on peut laisser sur la souche jusqu'à trois ou quatre des plus forts bourgeons. Il est à propos de visiter la Vigne dans le tems qu'on lui donne cette façon, afin d'examiner s'il n'y a pas beaucoup de raisins dans le bourgeon qui en est sorti. Les mauvais Vignerons peuvent faire bien du tort à la Vigne, lorsqu'en l'ébourgeonnant avec trop de précipitation, ils ôtent une grande partie des raisins, & souvent le bois qui devroit y rester; on doit les obliger à prendre du monde de journée; car lorsque par épargne, ils veulent eux mêmes donner cette façon toute entiere, il est impossible qu'ils la fassent bien, parce qu'il faut necessairement, ou qu'ils la commencent trop tôt, ou qu'ils la finissent trop tard; ainsi la Vigne en souffre.

Il est bon de commencer à accoler de

bonne heure ; & pour le faire comme il faut, on doit necessairement s'y prendre à deux fois ; la premiere, accoler tous les bourgeons des jeunes Vignes, dans le bas seulement, pour empêcher qu'ils ne se mêlent les uns avec les autres, par le milieu & par le haut ; en prenant cette précaution, on évite de les casser quand on veut les séparer pour les accoler entierement ; & la seconde, les accoler tous generalement ; quand il se trouve des bourgeons de beaucoup plus grands que les autres, il faut les accoler tous par le haut & par le bas dés la premiere fois, parce que les vents les pourroient casser, si l'on attendoit pour commencer à donner cette façon, qu'ils fussent tous à peu prés de la même grandeur, ce que les Vignerons n'observent presque jamais, à moins que les Vignes où ils travaillent ne leur apartiennent, alors ils tiennent fort exactement cette conduite. Il faut encore prendre garde que l'accolage soit fait avec deux brins de paille, que les raisins ne soient pas enfermez, & qu'il se fasse autant qu'on le pourra, avec l'ébourgeonnement, & par un tems sec & moderé; car si aprés de fréquentes pluyes, le tems se refroidissoit, ou que les cha-

leurs fussent excessives, le raisin découvert & nouvellement remué, seroit beaucoup plus sujet à la coulure.

Les Vignerons qui possedent des Vignes dans la Paroisse de saint Marc, & aux environs, ceüillent ordinairement plus de Vin à proportion que ceux des autres endroits de ce Vignoble ; car outre que lorsqu'ils choisissent du Plant, ils prennent toûjours des especes qui produisent le plus ; il est certain qu'ils ont encore une aplication toute particuliere à ne donner les façons à la Vigne, que dans les tems les plus propres, & qu'ils ne négligent rien de tout ce qu'il faut faire, afin qu'elle puisse réüssir. Lorsqu'aprés le premier labour le tems leur paroît disposé à un long hâle, on remarque qu'ils ne manquent jamais de billonner l'orne avant de biner ; cette petite façon est fort utile, parce qu'elle tient toûjours frais le pied de la Vigne, & fait mourir les herbes qu'on avoit laissées dans l'orne en labourant la poüée. Les Vignerons des Bourgeois n'étant pas obligez à cette façon, il est juste quand on la leur fait donner, de les récompenser du tems qu'ils y auront mis. On peut d'abord les prendre à la journée, il

il sera aisé ensuite de juger de la somme qu'on leur doit donner par Arpent pour cet ouvrage. Un Vigneron qui travaille sur l'heritage de son Maître, doit se contenter pour sa journée de douze sols, à moins qu'il n'ait fait un autre marché avec lui.

ARTICLE DIX-SEPTIE'ME.

Du Binage.

LE Binage qui est le second labour, peut se donner dans les terres fortes, ou qui ont été labourées de bonne heure, dés le vingtiéme May, pourvû qu'il n'y ait plus de gelées à craindre, ce que l'on peut souvent conjecturer par la disposition du tems. Le Vigneron doit toûjours avertir son Maître avant de commencer à donner cette façon, afin qu'il puisse, s'il le juge à propos, examiner si toutes ses Vignes sont bien & entierement labourées. C'est dans ce second labour qu'il faut remuer entierement le fumier qu'on aura mis dans la poüée depuis la derniere Vendange, & rabattre les poüées dans les ornes, afin qu'étant chargées de terre, les racines de la Vigne puissent

devenir plus impénétrables aux plus fortes chaleurs de l'Eté. Cette façon étant donnée par un tems sec, en est meilleure, parce que les herbes meurent plus aisément, & que le raisin & le bourgeon en profitent beaucoup mieux. Lorsque le tems est froid & humide, ou trop chaud, & que le raisin est en fleur, il ne faut pas remuer la terre; car il est sûr que cela contribueroit beaucoup à faire couler la Vigne, qui pour lors n'a besoin que d'un tems fort moderé.

Il faut faire ensorte que dans ce labour, comme dans tous les autres, les tasses d'herbe soient tournées de telle sorte, qu'il n'y ait que leurs racines qui paroissent; les Vignerons négligens se contentent de les remuer sans les tourner, ce qui fait qu'au lieu de mourir, elles n'en profitent que mieux, parce qu'elles se trouvent comme taillées, ou fauchées, & transportées sur une terre plus meuble que celle où elles étoient auparavant. Ils le font quelquefois par négligence, plus souvent par interest, & jamais par mégarde; c'est afin que la terre de leurs Maîtres produise toute l'année de l'herbe pour nourrir leurs Vaches, au lieu que les Vignes qui leur apartien-

nent, sont toûjours extrêmement nettes; quoique l'on ne doive jamais souffrir d'herbes dans la Vigne, il faut pourtant empêcher que l'on n'y en ceüille si-tôt qu'il est tombé de l'eau, parce qu'en y marchant, on gâteroit le gueret.

Il est à propos d'engager les Vignerons à faire leurs labours tout d'une suite, parce qu'en travaillant, tantôt d'un côté, tantôt de l'autre (sous prétexte que les terres n'étant pas dans beaucoup d'endroits, également faciles à manier, il faut prendre les unes dans un tems, les autres dans un autre) ils peuvent plus facilement tromper ceux qui ne se connoissent pas assez à leur ouvrage, pour sçavoir s'il est bien fait ou s'il ne l'est pas, & en cas qu'ils trompent, & qu'on le leur fasse connoître, ils ne manqueront pas de dire que des Vignes qui n'auront point été binées, qu'elles l'ont été les premieres; mais que l'eau qui aura pû tomber depuis avec abondance, aura battu la terre de telle sorte, que cette façon paroîtra n'avoir pas été donnée, quoique cependant elle l'ait été. Il faut avoüer qu'un Vigneron qui ne sera pas honête homme, pourra dans cette occasion tromper son Maître, sans qu'il

puisse aisément s'en apercevoir ; mais pour que cela n'arrive pas, il faut qu'il soit tombé des pluyes fréquentes & extraordinairement fortes, & qu'un Maître ait si peu de connoissance dans la culture de la Vigne, qu'il ne puisse pas discerner une terre qui aura été façonnée, d'avec une autre qui ne l'aura pas été.

ARTICLE DIX-HUITIE'ME.

Du Rebinage.

UN Vigneron ne doit jamais commencer le Rebinage qu'auparavant il n'en ait averti son Maître, car le binage & le rebinage se faisant si prés l'un de l'autre, parce qu'il n'y a aucune façon à donner entre ces deux labours, & que l'on commence peu de tems aprés que l'autre a fini ; si le Vigneron a dessein de tromper son Maître en cette occasion, il en viendra facilement à bout, en lui faisant acroire que les dernieres Vignes qu'il a binées, sont les premieres qu'il aura rebinées, ce qui arrive fort souvent si l'on n'y prend garde de bien prés ; c'est pourquoi le Maître ne sçauroit se dispen-

ser de visiter toutes ses Vignes, non seulement dans cette occasion, mais encore toutes les fois que son Vigneron ayant fini un labour, il en doit aussi-tôt recommencer un autre. Celui ci qui est le troisiéme, doit commencer dans les terres fortes avec le mois de Juillet, & être presqu'entierement fait (au moins dans les Auvernats) avant que la Moisson commence, parce qu'il arrive souvent que la plûpart des Vignerons qui y vont, en reviennent ou malades ou si fatiguez, qu'ils sont absolument hors d'état de donner cette façon, comme il faut, ou que la Vendange de la plus grande partie des Auvernats, doit quelquefois commencer si peu de tems aprés que la Moisson a fini; que le raisin n'a pas le tems de se sentir de la façon qu'on donne à la Vigne. Les Vignerons diront qu'il peut arriver que la terre soit tres-séche avant que la Moisson commence, & qu'ainsi il est impossible qu'avant d'y aller, cet ouvrage soit entierement fait; j'en conviens, mais comme on ne prend les Vignerons que pour travailler à la Vigne, ils doivent attendre que le tems y soit propre, & pendant qu'ils sont à cette Moisson, il tombe tres-souvent des

pluyes aſſez fortes, pour que la terre puiſſe être remuée aiſément, & le tems qu'on donne à la Vigne en cette occaſion eſt impayable; mais il ne ſe trouve preſque perſonne pour y travailler.

Les Vignerons qui auroient lieu de craindre qu'on ne leur retranchât le payement d'un troiſiéme labour, s'ils ne le donnoient pas, parce qu'effectivement il ne leur ſeroit pas dû, diront ſans doute à leurs Maîtres pour les engager à le leur faire donner, que cela ſert toûjours de quelque choſe, quoiqu'on ſoit à la veille de la Vendange : j'avouë qu'ils n'ont pas tout-à-fait tort de parler ainſi; car ſi ce labour ne ſert de rien à la Vigne, parce qu'il ſe donne trop tard, il eſt ſûr qu'il eſt au moins utile aux Vignerons, en ce que la terre, étant par cette façon, renduë plus facile à remuer, ils en ont moins de peine lorſqu'ils parent la Vigne aprés la Vendange; il eſt pourtant vrai que s'il y avoit beaucoup d'herbes dans les Vignes, on pourroit leur donner cette façon juſqu'à quelques jours prés de la Vendange, quelques-uns mêmes ne la font donner qu'aprés qu'elle eſt entierement finie; mais cela ne me paroît pas d'une grande utilité, quoique

ce labour ne ſoit jamais meilleur que quand la terre eſt pénétrée d'eau de la profondeur de trois ou quatre doigts, il ne laiſſeroit pourtant pas encore d'être bon quand même la terre ſeroit bien ſeche, parce qu'en la remuant on rempliroit les fentes que la trop grande chaleur y auroit pû faire; & par ce moyen le pied de la Vigne ſe maintiendroit plus frais; il n'y a que le Vigneron qui ne travaille pas dans ſa propre Vigne, qui puiſſe dire le contraire, parce qu'il en a plus de peine: Je conviens neanmoins que ſi la chaleur étoit violente, il ne faudroit pas toucher à la Vigne, parce que cela feroit brûler le raiſin, quoiqu'il commençât à tourner, & que la pouſſiere qu'on excite lorſqu'on remuë la terre, tombant ſur le raiſin, s'y attacheroit par le moyen des roſées qui tombent aſſez ſouvent le matin dans cette ſaiſon, ce qui pourroit encore durcir ſon écorce, & faire qu'il rendroit moins de Vin.

Lorſqu'un peu avant la Vendange, le tems ſe refroidit, il ne faut ni rebiner, ni quartager la Vigne, crainte que cela ne la faſſe dépoüiller, parce que quand elle n'a plus de feüilles, ſon raiſin fanne,

au lieu de meurir ; on doit donc bien prendre ſon tems pour donner cette façon, & ne la pas retrancher ſous prétexte qu'il n'y a point du tout, ou que tres-peu de raiſins, comme il arrive dans des années où les Vignes ont reſſenti les gelées du Printems ; car ſi on l'obmet, il ſe pourra faire que la terre jettera de pluſieurs ſortes d'herbes qui ont des graines, leſquelles tombent à terre quand elles ſont meures, s'y conſervent pendant l'Hyver, & ne manquent jamais dans le Printems, & dans le cours de l'année ſuivante, de produire de nouvelles herbes, qui ne laiſſent pas de faire bien du tort à la Vigne, où il n'en faut jamais ſouffrir.

On doit empêcher que les ceüilleuſes d'herbes n'entrent dans la Vigne depuis le commencement d'Aouſt, juſqu'à ce que la Vendange ſoit faite, car outre qu'elles abbattent les grains des raiſins avec leurs habits, qui ſont fort embarraſſans, elles en mangent encore, en prennent pour en faire des rapés, ou les envoyer vendre au Marché, ce que l'on ne devroit jamais permettre, parce que cela favoriſe tous ceux qui veulent faire du tort à leurs Maîtres.

ARTICLE DIX-NEUVIE'ME.

Du quatriéme Labour, ce qu'on apelle quartager.

ON donne quelquefois à la Vigne un quatriéme labour ou quartagement ; c'est une façon que l'on ne doit pas refuser aux Vignes qui sont dans des terres fortes & humides, non plus qu'à celles où l'on a mis du Fumier depuis la derniere Vendange, ou lorsque l'année a été pluvieuse, parce que les fréquentes pluyes & le Fumier produisent pour l'ordinaire des herbes qui usent la terre, & empêchent que les raisins ne grossissent ni ne meurissent si bien ; les Vignerons n'étant pas obligez de donner cette façon, à moins qu'on ne les y ait engagez par un marché (ce qui ne se doit jamais faire, parce que plusieurs feroient ensorte de n'avoir pas le tems de la donner, & cependant trouveroient souvent les moyens de s'en faire payer) il est juste de leur en tenir compte en la leur payant en particulier. Ils en ont fait eux-mêmes le prix par mégarde : voici en quelle occasion. L'année mil sept cens

neuf, presque toutes les Vignes des environs d'Orleans ayant été gelées d'Hyver, on jugea à propos de les couper au pied, & la plus grande partie n'ayant poussé que du bois immédiatement sur la souche, plusieurs leur retrancherent le rebinage, comme une façon qui leur paroissoit alors peu utile à la Vigne, puisqu'elle n'avoit point de fruit à produire cette année là; on voulut diminuer aux Vignerons trois livres par Arpent, parce qu'ils n'avoient pas donné cette façon; mais ayant representé que cette diminution étoit trop considerable, on s'en tint à la taxe qu'ils en firent eux-mêmes de quarante sols par Arpent; & cela est si vrai, que ceux qui quartagerent des Vignes l'année suivante, ne demanderent que cette somme, quoiqu'ils eussent travaillé dans des terres assez fortes, puisqu'ils en avoient trente livres pour la façon d'un Arpent; ainsi à la rigueur on pourroit s'en tenir à cette taxe, & même elle suffit pour ceux qui n'ont que des terres aisées à façonner; mais il faut avoüer qu'elle est trop modique pour les autres qui ont à travailler dans des terres fortes; car il est juste qu'ils gagnent leur vie en travaillant, & il me

ſemble que ce n'eſt point trop de leur donner trois livres par Arpent, pourvû que leur ouvrage ſoit bon ; car ſi l'on n'y prend bien garde de bien prés, on pourra remarquer que pluſieurs donnent cette façon d'une maniere fort ſuperficielle.

Quoique l'on ait tâché de faire voir la neceſſité d'un quatriéme labour, on peut pourtant dire qu'il eſt aſſez inutile, lorſque les trois autres ont été bien donnez, & dans les tems les plus propres pour travailler à la Vigne ; car on voit peu de Vignerons quartager celles qui leur apartiennent, & ſi l'on conſeille aux Bourgeois de le faire quelquefois, ce n'eſt qu'afin de réparer en quelque maniere les mauvais labours qu'on auroit pû donner à leurs Vignes ; il y a même des Vignerons, qui au lieu de rebiner & quartager, ne font ſouvent que retrouſſer ; c'eſt-à-dire, relever la terre de l'orne ſur la poüée, & donner en allant arriere, un coup de Marre entre les deux ſeps ; & quand une Vigne ne doit pas être quartagée, il faut la rebiner, retrouſſer lorſqu'on lui donne le troiſiéme labour ; cette maniere de rebiner, eſt un commencement de parage, & diſpoſe les poüées à être plus élevées,

lorſque l'on pare la Vigne aprés la Vendange.

Quand les Vignerons prennent des hommes de journée pour travailler aux Vignes de leurs Maîtres (ce qu'ils font ordinairement dans les labours) on doit examiner leur ouvrage, car ils cherchent toûjours, & particulierement en cette occaſion, plûtôt à l'avancer qu'à le bien faire, & ils en font tant, par raport au peu de tems qu'ils y mettent, qu'il eſt impoſſible qu'ils le faſſent bien ; & que par la ſuite des Vignes ne ſe ſentent des façons qu'on leur a données avec ſi peu d'exactitude, & peut être dans des tems qui n'étoient pas tout à fait propres pour y travailler. Un homme fort dans des terres legeres ne ſçauroit jamais labourer plus d'un quartier de Vignes par jour, & environ quinze ou dix huit Perches dans celles qui ſont fortes ; s'il en fait davantage, il y a tout lieu de croire que ſon ouvrage ne vaut rien ; il eſt vrai que dans les binage, rebinage, & quartagement, lorſque la terre n'eſt pas ſeche, on peut en faire un peu plus que ce que l'on vient de marquer, parce que la terre ayant déja été remuée par le premier labour, elle n'eſt pas tout-à-fait

si difficile à façonner lorsqu'on donne les autres.

Au commencement du mois d'Aoust; c'est-à-dire, environ le dix, on doit relever les Vignes, & couper les bouts des grands bourgeons, excepté ceux des brins qui doivent servir à faire des fosses l'année suivante, parce que le bois le plus long y est toûjours le plus propre, pourvû neanmoins qu'il soit bon dans toute sa longueur. Cette petite façon sert à faire grossir & meurir le raisin, & à rendre le bois plus fort; il faut bien prendre garde à ne la pas donner avant le tems que l'on vient de marquer, parce que les fortes chaleurs qui se font souvent sentir dans les mois de Juillet & d'Aoust, pourroient brûler le raisin, ce qui diminueroit considerablement la recolte qu'on s'attend de faire.

Il faut empêcher qu'immédiatement avant & aprés la Vendange, & même dans le tems qu'on la fait, les Vigneronnes n'ébrossent le bourgeon de la Vigne, pour le donner à leurs Vaches; car elles ne peuvent le faire avec tant de précaution, qu'elles ne blessent le cosson, & ne rendent par là le bois plus sujet à la champelure; & quand même elles

prometteroient de n'en prendre que les bouts, & sans le faire à rebours, il ne faut pas absolument le leur permettre; ainsi l'on doit laisser tomber les feüilles d'elles-mêmes, sur tout il ne faut jamais souffrir que les enfans tirent le bourgeon de la Vigne, depuis que l'on a ébourgeonné, jusqu'à ce que les feüilles tombent; car comme ils sont petits, ils ne peuvent pas facilement atteindre vers l'extrémité du bourgeon, ainsi ils ne peuvent prendre que celui qui est vers le milieu, & c'est justement celui où l'on ne doit point toucher, parce que c'est précisément dans ces endroits là où se trouve le bois qui doit produire du fruit l'année suivante.

S'il est vrai, comme on ne peut pas en disconvenir, que quelque précaution que l'on puisse prendre, les Vignerons qui ne sont pas honêtes gens, ne laissent pas encore de tromper, & par bien des endroits que l'on n'a pas voulu marquer dans ce Memoire. Les personnes qui veillent sur eux & sur leur ouvrage pendant toute une année; on conviendra aussi qu'ils en font infiniment plus acroire à ceux qui ne connoissent rien à la Vigne, ni aux façons qu'on lui donne;

ou qui ſçachant la maniere dont elle doit être cultivée, n'y mettent preſque jamais le pied, à moins que ce ne ſoit vers le tems de la Vendange; c'eſt-à-dire, lorſqu'il ne reſte plus d'autres façons à donner à la Vigne, que celles que les mauvais Vignerons auront paſſées, ce qu'ils font ſouvent lorſqu'ils ont affaire à des Maîtres qui ne veulent pas ſe donner la peine d'examiner leur ouvrage, afin de voir s'il eſt bien & entierement fait: Ces Maîtres voulant bien s'en raporter à la bonne foi de leurs Vignerons, qui n'en ont pas toûjours autant qu'on pourroit leur en ſouhaiter; c'eſt auſſi ce qui fait que l'on trouve pour l'ordinaire tant de difference entre une Vigne que l'on néglige, & une autre dont on a bien du ſoin, ou qui apartient à un Vigneron; car il faut avoüer qu'une Vigne n'eſt jamais mieux cultivée que quand elle eſt entre leurs mains; on le voit tous les jours par experience, & ils en ſont eux-mêmes ſi perſuadez, qu'ils font tout ce qu'ils peuvent pour en poſſeder; & lorſqu'un Vigneron ſouhaite d'avoir celles de ſon Maître, il les façonne ſi mal, & les réduit dans un ſi mauvais état, afin que l'en ayant dégoûté

par la grande dépense qu'il lui aura fait faire, & le peu de Vin qu'elles lui auront produit depuis plusieurs années, il se détermine enfin à rechercher tous les moyens de s'en défaire ; & quand le Vigneron voit son Maître dans cette disposition, où il le souhaitoit depuis longtems, & où il le conduisoit insensiblement, il ne manque jamais de lui demander à acheter son heritage, & lorsqu'aprés qu'ils sont convenus de prix ; & que ces Vignes ont été deux ou trois ans seulement entre ses mains, on les méconnoît entierement tant elles sont sur un bon pied, quoique cependant il n'ait rien fait que ce qu'il y auroit dû faire, lorsqu'elles apartenoient à son Maître, & qu'elles ayent été beaucoup moins fumées.

Les personnes qui ont acquis une parfaite connoissance de la maniere de cultiver la Vigne, par l'aplication qu'ils ont eu à la faire valloir, conviendront qu'elle n'est un bien profitable à ceux qui en ont, qu'autant qu'elle est plantée dans des endroits où la terre, & le fonds, (ou le soulage) sont bons, que l'on n'y met que du Complant bien choisi, & qui y convienne, qu'on ne lui refuse, ni

ni le Fumier, ni le Charnier dont elle a besoin, & qu'enfin toutes les façons lui sont données exactement, dans des tems propres, & de la maniere qu'on l'a dit ci-dessus.

Tous les mauvais Vignerons à qui, sans doute, cet ouvrage ne plaira pas, ne manqueront point de former une infinité de difficultez, pour tâcher de se dispenser de faire ce qu'on exige d'eux. Les personnes qui en auront la connoissance, me feront plaisir de vouloir bien me les communiquer, je tâcherai d'y répondre d'une maniere qui puisse les satisfaire. Je prévois même que cela m'engagera d'entrer encore dans un plus grand détail, que j'ai voulu éviter, pour ne pas me rendre ennuyeux au Lecteur, ni odieux aux Vignerons, qui n'aiment guéres à sentir qu'on les examine de trop prés, à moins qu'ils ne fassent leur devoir avec beaucoup d'exactitude, car alors ils n'ont jamais plus de plaisir que de voir qu'on examine leur ouvrage, parce qu'ils sçavent que cela ne leur sçauroit faire que beaucoup d'honneur; & ceux à qui une visite fait de la peine, donnent un juste sujet de les soupçonner de négligence & d'infidélité; mais enfin

ſi l'on me contraint d'entrer dans ce détail, il eſt ſûr que ceux d'entr'eux qui ne ſont pas honêtes gens, n'y trouveront pas leur compte, en ce que je ne pourrai me diſpenſer de découvrir bien des choſes auſquelles ils ne s'attendent pas; peut-être même y en a-t-il qui ſe prévallent déja de ce que l'on n'a pas mis au jour tous les moyens dont ils ſe ſervent pour tromper leurs Maîtres, perſuadez qu'on a expoſé dés la premiere Edition de cet Ouvrage, tout ce que l'on auroit pû dire; mais ils ſeront bien deſabuſez, quand on leur fera voir le contraire.

Au reſte, ils peuvent s'aſſûrer que l'on n'a jamais eu intention de leur faire le moindre tort dans l'eſprit des perſonnes qu'ils ſervent; on a ſeulement eu en vûë de faire rentrer dans leur devoir, ceux qui s'en écartent, ou par ignorance, ou par malice, & de les porter à travailler pour les perſonnes qui leur confient leurs heritages, avec autant de fidélité & d'attention qu'ils feroient pour eux-mêmes.

Puiſque parmi les Vignerons il y en a tant qui ne ſont pas honêtes gens (ainſi que les plus ſinceres d'entr'eux en con-

viennent) il est donc à propos que les personnes qui ont dessein de s'en servir, usent de quelques précautions, pour ne pas tomber dans leurs piéges ; car on ne sçauroit trop se tenir en garde contre ceux qui employent toutes sortes de moyens, afin de surprendre les personnes pour qui ils travaillent ; & afin d'éloigner tous les differens qui pourroient naître entre les Maîtres & les Vignerons, j'ai crû qu'il étoit necessaire de donner un Modéle de marché qu'un Maître doit toûjours passer avec un Vigneron, sur tout lorsqu'il le veut prendre à son service pour plus d'une année ; on pourra y ajoûter ou en retrancher tout ce que l'on jugera à propos ; je me suis seulement borné à ne marquer que ce qui m'a paru de plus essentiel.

MODELE DE MARCHÉ.

AVANT de s'engager avec un Vigneron, il faut lui faire promettre,

Premierement, de donner tous les ans à son Maître une certaine quantité de bottes de sarment, dont ils convien-dront entr'eux : cela se doit faire ainsi,

pour les raisons qu'on en a raportées dans l'Article cinquiéme.

Secondement, de mettre toûjours le Charnier en bauge, & non pas en chevalet ; on en a dit la raison dans l'Article quatriéme.

Troisiémement, de donner aux plantes, jusqu'à ce qu'elles soient entierement encharnellées, un quatriéme labour, sans que jamais il puisse r en exiger pour cela, que ce que l'on donne ordinairement pour les façons de Vignes ; rien ne me paroît plus juste, puisqu'il reçoit pour façonner ces plantes, la même somme que l'on donne pour façonner des Vignes, qui sont toutes remplies, & en raport, & que cependant on ne donne ordinairement à ces plantes que les trois labours & le parage, car elles ne sont, ni liées, ni ébourgeonnées, ni accolées, &c. comme le reste des Vignes.

Quatriémement, de ne jamais commencer à donner le second, le troisiéme & le quatriéme labour, en cas qu'on ait dessein de le faire donner, qu'il n'avertisse son Maître, afin qu'il puisse examiner, si le dernier qu'il a fait a été bien & entierement donné, avant qu'il

lui permette d'en commencer un autre.

Cinquiémement, de faire à ses frais les menuës réparations des Chambres, & autres lieux qu'il occupera lorsqu'on lui aura donné le tout en bon état, puisque les personnes à qui on louë des Maisons y sont obligez; à plus forte raison un Vigneron qui ne paye le loyer de tout ce qu'il occupe, que par quelques corvées qu'il fait pour son Maître pendant le cours de l'année. Les Vignerons diront encore que *ce n'est pas la coutume*, ou *le coûtumier*. On convient qu'effectivement ce ne l'est pas aujourd'hui, au moins dans beaucoup d'endroits; mais il est certain que ce l'étoit dans tout le Vignoble il n'y a pas encore fort long-tems; c'est pourquoi si la négligence de quelques Bourgeois a donné lieu aux Vignerons d'abolir cette coûtume, il est juste que la vigilance des autres les porte à la rétablir: rien ne me paroît plus facile, puisque les Bourgeois étant maîtres de leur bien, ils en pourront disposer de la maniere qu'ils le jugeront à propos, ni plus necessaire, parce que ce sera un moyen sûr d'empêcher que les Vignerons ne dégradent, comme ils font la plûpart du tems, les Maisons qu'on leur

donne à si bon marché pour se loger, & à les rendre en sortant d'un heritage, dans le même état où elles étoient quand ils y sont entrez. Les Vignerons ne seront plus si surpris de ce que l'on demande d'eux dans cet Article, lorsqu'on leur representera que dans le Royaume il y a plusieurs endroits où les Bourgeois font payer à leurs Vignerons le loyer des Maisons qu'ils occupent sur leurs heritages, quoiqu'ils travaillent dans les Vignes des Bourgeois où ces Maisons sont situées : cela se pratique ainsi dans le Vignoble de Châteaudun. Les Vignerons ne manqueront pas de dire que la coûtume de ces lieux n'étant pas celle d'Orleans, ils ne sont pas obligez de s'y conformer. On peut répondre à cela, que (*la Coûtume* ou *le Coûtumier*) d'Orleans ordonne de mettre le Charnier en bauge, le Fumier dans la poüée, de faire des Fosses au lieu de Sauterelles, &c. & que cependat de tout cela, il y en a beaucoup qui n'en font presque rien, à moins que l'on n'y prenne garde de bien prés, & que tant qu'ils se croiront en droit de rejetter du *Coûtumier* d'Orleans tout ce qui les embarrasse, il sera aussi permis aux Bourgeois de prendre des autres

Coûtumes, tout ce qui les accommodera.

Sixiémement, de ne jamais lever le Plant de la Vigne de leur Maître, sans lui en avoir demandé la permission, qu'il ne doit jamais lui accorder qu'aux conditions marquées dans l'Article quatriéme.

Septiémement, lorsque les Vaches apartiennent au Vigneron, d'en donner toûjours à son Maître le Fumier à quelque chose de meilleur marché que celui qu'il pourroit acheter ailleurs, parce que son heritage fournit la plus grande partie de la nourriture des Vaches, & que le Maitre veut bien donner & entretenir un toit pour les loger, ce qui ne se peut faire sans une dépense à laquelle il n'est nullement tenu, puisqu'il n'est pas même obligé de loger son Vigneron; car on ne donne pas plus pour les façons de Vignes, à un Vigneron qu'on ne loge pas, qu'à un autre qu'on loge, comme on vient de le dire.

Huitiémement, de faire ensorte que les Vignes qu'on lui confie (à moins qu'il n'arrive quelque accident extraordinaire) soient toûjours bien remplies soit par l'entre-plant, soit par les Fosses

& jamaîs par les Sautetelles, quand même les Vignes seroient si vieilles qu'elles ne pussent pas être couchées, sans risquer de casser toutes les racines de la plûpart des seps : en ce cas il vaudroit mieux y mettre de l'entre-plant, ou les renouveller de la maniere qu'on l'a marqué dans l'Article treiziéme, ou même les arracher entierement pour y en replanter d'autres parce qu'il est de l'interest d'un Maître de ne jamais souffrir de vuide dans sa Vigne.

Neuviémement, de ne jamais disposer du terrault que l'on amasse proche la Maison, parce qu'il apartient au Maître, ainsi qu'on l'a prouvé sur la fin de l'Article neuviéme.

Dixiémement, de sortir en sur-terme sans exiger qu'on lui paye une locature, jusqu'à la Toussaints, lorsqu'il parlera à son Maître sans respect, & qu'il ne voudra pas lui obéïr dans des choses raisonnables, ou qu'il prendra des Vignes à rente ou à façon, depuis qu'il se sera engagé à son service, sans lui en avoir demandé & obtenu la permission.

Onziémement, enfin de n'avoir qu'une Vache, lorsqu'il n'a que quatre Arpens de Vignes à façonner; car il est constant que

que s'il en a plus d'une, à moins qu'il n'ait d'ailleurs du fourage & du pâturage pendant la plus grande partie de l'année ; la Vigne de son Maître en souffrira infailliblement, parce qu'il y laissera croitre le plus d'herbes qu'il pourra en faisant les labours, & qu'il en tirera le bourgeon à tems & à contre-tems pour les nourrir.

Les Bourgeois ne devroient jamais se mettre sur le pied de fournir de Vaches à leurs Vignerons, parce qu'étant rarement contens de celles qu'on leur donne, ils se plaignent sans cesse (& souvent sans raison) qu'au lieu de leur aporter du profit, elles leur sont au contraire fort à charge, par le peu de lait qu'elles leur donnent ; & si on les en croyoit on les leur changeroit tous les ans plusieurs fois, ce qui ne se fait presque jamais, sans qu'il en coute considerablement à leurs Maîtres ; ainsi il est bien plus à propos que les Vignerons en achetent de leur argent, au moins s'ils sont trompez dans l'achat qu'ils en auront fait, ils ne pourront jamais s'en prendre à leurs Maîtres, comme ils le font fort souvent.

Lorsque l'on a dessein de se servir d'un

Vigneron, il ne faut passer un marché avec lui, qu'aprés l'avoir éprouvé une année, qui commence & finit à la Toussaints, afin que pendant ce tems-là, le Maître & le Vigneron puissent essayer l'un de l'autre, puisque l'engagement est réciproque; cependant l'on n'est pas tellement obligé de retenir un Vigneron pendant une année toute entiere, qu'on ne puisse le faire sortir en sur-terme, & sans être obligé de lui donner de locature jusqu'à la Toussaints, lorsqu'il est convaincu d'avoir volé à son Maître son Charnier, son Fruit, ses Raisins, son Vin, &c. ou même de lui avoir manqué de respect; & cela est si vrai, qu'il a été rendu au Présidial d'Orleans, le mois de Janvier mil sept cens douze, une Sentence, par laquelle un Vigneron de la Paroisse de Semoy, a été condamné de sortir de chez son Maître dans les vingt quatre heures, & à tous les dépens, parce qu'il lui avoit manqué de respect seulement; car il n'étoit accusé d'aucun vol. Pour ce qui est des mauvaises façons qu'un Vigneron donne aux Vignes de son Maître, elles ne sont pas une raison suffisante pour le faire sortir en sur-terme; mais on est en droit de le

faire cesser de travailler, & de faire recommencer l'ouvrage qu'il aura mal fait, en payant à d'autres hommes, les journées, de l'argent qui pourra lui être dû; mais si on ne lui en doit point, & qu'au contraire le Maître lui en ait avancé, il risque d'avoir des Vignes fort mal faites, & de perdre son argent, si ce Vigneron n'a point d'autre bien pour vivre que ce qu'il reçoit pour façonner les Vignes de son Maître; c'est pourquoi il y a bien des Bourgeois, qui ne voulant jamais rien avancer à leurs Vignerons, se mettent sur le pied de ne les payer, ou que par mois, ou que par façons; ils disent même qu'en ne les payant qu'à mesure qu'ils travaillent, ils donnent mieux les façons, n'en passent aucunes, pourvû qu'on les visites, & qu'ils en sont plus soûmis à leurs Maîtres; & que quand on leur a avancé de l'argent, on en est plus mal servi, & qu'ils en deviennent pour l'ordinaire plus insolens, parce qu'ils sentent que leurs Maîtres dépendent en quelque maniere d'eux, ou que du moins ils doivent les ménager davantage, pour ne pas perdre l'argent qu'ils leur ont avancé.

On ne prétend aucurement par le marché dont on vient de donner un modéle, imposer aux Vignerons un nouveau joug, puisque l'on n'y exige rien d'eux que ce qui se pratique à present, ou que l'on y ajoûte tout au plus certaines choses qu'ils ont abolies, mais qui se pratiquoient dans le tems qu'on a réglé, ce qui se donne encore aujourd'hui pour les façons de Vignes, selon les terres où elles sont plantées ; & comme depuis ce tems-là, bien loin d'avoir diminué leur paye, elle a même été augmentée, comme il paroît par d'anciens comptes ; il est aussi tres-juste qu'ils donnent à la Vigne toutes les façons, sans en obmettre, ni alterer aucune, & qu'ils servent leurs Maîtres avec toute la fidélité qu'ils leur doivent ; c'est tout ce que l'on exige d'eux : & si l'on conseille aux Bourgeois de ne jamais se servir de Vignerons plus d'une année, qu'auparavant ils n'ayent passé un marché avec eux ; c'est parce qu'ils ne les connoissent pas toûjours à fond, lorsqu'ils les prennent à leur service, & qu'ainsi ils pourroient tres-souvent se tromper dans le choix qu'ils en font ; car on ne peut guéres discerner les fripons d'avec les honêtes

gens, que par les services que l'on en tire, & une aplication continuelle à les bien connoître ; c'est pourquoi l'on doit toûjours passer un marché avec eux ; ce sera un moyen sûr de tenir en bride tous ceux qui voudroient chicaner mal à propos les persónnes qu'ils servent ; ainsi il arrivera que cette loi ne se trouvera point faite pour ceux qui se portent d'eux-mêmes à faire leur devoir avec exactitude, & qui auront assez de probité pour ne jamais se conduire autrement, que par un esprit de droiture & de desinteressement ; & quand il s'en trouve de ce caractere d'esprit, on doit leur passer bien de petites choses sur le fait de l'interest; & les traiter avec beaucoup de douceur; car on ne peut avoir trop de ménagement pour de bons Domestiques : c'est pourquoi lorsque l'on a quelque charité à faire, il est tres juste de la faire tomber sur eux, préférablement à beaucoup d'autres, & les Maîtres les doivent toûjours regarder comme leurs premiers pauvres, puisqu'ils sont en quelque maniere leurs Domestiques, & les meilleurs pauvres, parce qu'on doit être suffisamment persuadé par l'amour qu'ils font paroître pour le travail, que si on leur

procure quelque avantage, c'est plûtôt pour les soulager dans leur misere, que pour les entretenir dans l'oisiveté. Mais quand on leur donne quelque chose au-delà de ce qui leur est dû, l'on ne sçauroit trop s'étudier à leur faire comprendre, qu'on ne le fait que par un motif de charité, qu'on peut par conséquent continuer ou interrompre quand on le jugera à propos, sans qu'ils puissent jamais avoir aucun sujet de s'en plaindre; car s'ils n'en étoient pas suffisamment convaincus, il est tres-sûr que ceux à qui l'on feroit la même charité, & qui ne seroient pas du même esprit que ceux dont on vient de parler, au lieu d'en avoir de la reconnoissance & plus d'attachement pour leurs Maîtres, ils n'en deviendroient au contraire que plus fiers, plus insolens & plus indépendans; s'imaginans faussement qu'on ne les ménage, que parce qu'on a besoin d'eux, comme si eux-mêmes n'avoient pas infiniment plus besoin des Bourgeois, & que les Vignerons fussent quelque chose de fort rare; si jusqu'à present ils n'ont pas manqué par la quantité, on doit présumer que cela n'arrivera pas si-tôt; il n'y a que la bonne qualité qui n'en est

pas tout à-fait si commune. Cela doit donc bien faire connoître que puisqu'il s'en trouve parmi eux, qui ont l'esprit assez mal tourné, pour prendre la charité qu'on leur fait, pour un ménagement, que produit (à ce qu'ils s'imaginent peut-être) la crainte que l'on a de les perdre; on ne doit leur procurer du bien qu'avec beaucoup de circonspection pour ne les pas gâter, quand ils sont honêtes gens.

REPONSE A QUELQUES plaintes que des Vignerons ont faites touchant la premiere Edition de cet Ouvrage.

LES Personnes qui ont lû la premiere Edition d'un Memoire que j'ai donné au Public, touchant la maniere de bien cultiver la Vigne dans le Vignoble d'Orleans, & les moyens de découvrir les friponneries de certains Vignerons, avoüeront que j'ai eu raison de m'attendre à voir une partie de ces gens se recrier contre moi, quoique je n'aye jamais eu que le dessein de les engager à faire exactement leur devoir; car ils se sont effectivement

plaints, mais d'une maniere qui ne sçauroit assûrément leur faire beaucoup d'honneur ; aussi y en a-t-il plusieurs parmi eux qui ne s'en piquent guéres. Ils conviennent enfin, quoiqu'avec bien de la peine, & même entr'eux seulement, de tout ce qui est contenu dans ce Memoire, à fort peu de chose prés ; encore est-il sûr qu'ils ne feroient aucune restriction, s'ils vouloient dire les choses comme ils les pensent ; mais la plûpart sont si accoûtumez à mentir, ou du moins à déguiser leurs sentimens, qu'ils ne disent presque jamais la verité, que quand elle leur échape, encore en sont-ils si fâchez, lorsqu'ils s'en aperçoivent, qu'ils tâchent promptement de l'obscurcir par la maligne explication qu'ils donnent à ce qu'ils ont dit par mégarde. Toutes les personnes qui les pratiquent, & qui s'apliquent un peu à les connoître, conviendront qu'effectivement on ne peut arracher d'eux un aveu sincere sur quelque chose que se puisse être, à moins qu'ils ne soient honête gens, tant ils aprehendent de dire, ou de faire quelque chose qui soit tant soit peu oposé à leurs interêts ; mais ils n'ont rien du tout à craindre là-dessus ; ils

doivent même être persuadez qu'on cherche si peu à les surprendre, qu'au contraire on ne veille uniquement que pour ne pas tomber dans leurs piéges; forcez enfin de convenir interieurement, ou même entr'eux, qu'il n'y a pas de replique à faire à tout ce que l'on a exposé dans cet Ouvrage, ils se sont restraints à dire à leurs Maîtres qu'ils ne voudroient pas façonner des Vignes de la maniere qu'on le demande, quand même on leur donneroit le double de ce qu'ils ont pour la façon d'un Arpent. Tous ceux qui parlent ainsi, ne sont pas d'honêtes gens; car lorsqu'ils sont une fois convenus avec leurs Maîtres d'une certaine somme pour façonner de la Vigne, ne doivent-ils pas, pour peu qu'ils ayent de bonne foi, lui donner toutes les façons, sans en obmettre ni alterer aucune; ils sçavent fort bien qu'on ne les paye qu'à cette condition; ils ne doivent donc pas trouver mauvais si on les traite de fripons, lorsqu'ils y manquent. J'avouë que ce terme est dur; mais en verité il est impossible que l'on ne soit indigné contre ceux qui manquent à leur parole, & qui volent si impunément; car n'est-ce pas voler que de se faire

payer pour des façons, ou que l'on ne donne pas, ou que l'on donne mal, & dans des tems où l'on ne devroit jamais toucher à la Vigne? Est-ce leur demander trop, que d'exiger d'eux qu'ils cultivent les Vignes de leurs Maîtres, comme il façonnent celles qui leur apartiennent? ils diront sans doute qu'ils ne le peuvent pas, parce qu'aprés avoir donné un labour à leurs Vignes, s'il vient à tomber des pluyes abondantes, ils le recommencent, ce qu'ils ne sont nullement obligez de faire aux Vignes de leurs Maîtres: j'en conviens; mais à cela prés, il ne doit y avoir aucune difference, & même ils ne doivent pas tant se prévaloir de ces labours recommencez, car cela ne leur arrive pas aussi souvent qu'ils le disent, & il leur arrive presque toûjours de receüillir plus de Vin que les Bourgeois, à proportion des Vignes qu'ils peuvent avoir; ainsi l'on ne doit pas attribuer cela aux labours qu'ils recommencent toûjours, à ce qu'ils disent, aprés les pluyes abondantes; mais aux labours ordinaires qu'ils donnent mieux dans leur Vignes, qu'ils ne font dans celles de leurs Maîtres.

Plusieurs Bourgeois ayant lû la pre-

miere Edition de cet Ouvrage, ouvrirent les yeux, afin d'examiner les façons que leurs Vignerons donnoient aux Vignes qu'ils leur avoient confiées pour les bien cultiver, & trouverent qu'ils ne s'acquittoient pas assez exactement de leur devoir, en ce que leurs Vignes étoient mal faites, & qu'on ne leur donnoit pas toutes leurs façons : & comme ces sortes de gens ne veulent presque jamais avoüer qu'ils ont tort, dans le tems même qu'ils font des fautes, dont ils ne peuvent disconvenir ; plusieurs répondirent à leurs Maîtres, qu'*ils devenoient bien mal aisez* : mais si en payant les Vignerons, on leur donnoit quelque piece de monnoye de manque, ou quelqu'une qui ne fut pas de mise, parce qu'elle seroit de mauvais alloi, comme cela peut quelquefois arriver ; il est certain qu'ils ne voudroient pas la recevoir, ou qu'ils la raporteroient promptement, s'ils ne s'en apercevoient qu'aprés l'avoir reçûë ; & si un Maître refusoit de donner ce qui manque à la paye de son Vigneron, ou que ne voulant pas reprendre les mauvaises pieces de monnoye qu'il lui auroit données, il lui diroit, qu'*il devient bien mal aisé* ; il

faut avoüer que le Maître auroit tort en cette occasion, parce qu'il doit payer exactement à son Vigneron tout ce qu'il lui doit, & ne lui donner que des pieces de monnoye qui soient de mise. Il en doit donc être de même d'un Vigneron à l'égard de son ouvrage, & tant qu'il ne sera pas bien fait, le Maître sera toûjours en droit de s'en plaindre, & d'y remedier, & le Vigneron aura toûjours tort, lorsqu'il dira en cette occasion que son Maître se plaint sans sujet, & qu'*il devient bien mal aisé*, parce qu'il veut que l'ouvrage de son Vigneron soit bien fait, puisqu'il le paye bien : & lorsqu'ils ont à faire à des Maîtres assez simples, pour croire aveuglément tout ce qu'ils leur disent, & assez indolens pour ne pas veiller sur l'ouvrage qu'on leur fait ; ils disent entr'eux qu'ils ont à faire aux meilleurs gens du monde ; que jamais ils ne leur disent rien touchant les mauvaises façons de leurs Vignes, non plus que de celles que l'on passe ; qu'enfin ils ne sont point du tout *mal aisez* à servir. J'en conviens ; & s'ils n'avoient tous pour Maîtres que de ces personnes qui composent le nombre des Quinze vingts ; je suis fort per-

ſuadé que cela leur feroit un vrai plaiſir.

La plûpart des Vignerons qui travaillent pour des Bourgeois, ne pouvant ſouffrir qu'on exige d'eux, qu'ils faſſent exactement leur devoir, ont dit d'un ton de docteur; *mais les Bourgeois ſeroient bien attrapez ſi les Vignerons laiſſoient là leurs Vignes*; & moi je dis que les Vignerons *ſeroient bien plus attrapez*, ſi les Bourgeois les laiſſoient là; car il eſt bien plus facile aux Bourgeois de vivre ſans faire travailler à leurs Vignes, qu'aux Vignerons ſans y travailler lorſqu'ils n'ont aucun bien; car la plûpart des Bourgeois en ont aſſez pour vivre indépendamment de leurs Vignes, puiſque tres-ſouvent ils ne retirent pas même ce qu'ils y mettent, & que cependant ils ne laiſſent pas de vivre; ainſi les Vignes leur étant à charge, il leur ſeroit bien plus avantageux de les mettre toutes, ou au moins une partie, en Terres labourables, en Pré, &c. Il y a toute aparence qu'ils y trouveroient beaucoup mieux leur compte, & qu'alors pluſieurs Vignerons *ſeroient bien attrapez*, qu'ils ne feroient pas tant les rencheris, & ne parleroient pas inſolemment à leurs

Maîtres comme ils font quelquefois ; parce qu'il se trouveroit beaucoup plus d'Ouvriers que d'ouvrage à faire ; car une terre qu'on veut ensemencer, ne demande que quelques labours, au lieu qu'il faut travailler à la Vigne presque toute l'année ; ainsi les Vignes étant réduites à une certaine quantité, il est constant qu'il faudroit beaucoup moins de monde pour cultiver les terres ; & je ne sçai si ce que je dis n'arrivera pas dans la suite ; car il pourroit tres-bien se faire que la plûpart des Bourgeois, rebutez de toutes les friponneries que les mauvais Vignerons leur font, de la peine qu'il y a de veiller sans cesse sur leur ouurage, quand on veut qu'il soit bien fait, de payer cherement les façons de Vignes, du Fumier, du Charnier, des Fûts, & des frais de Vendange, & de voir quelquefois le Vin à un si bas prix, qu'il est impossible qu'ils puissent retirer, ni ce qu'ils ont avancé, ni ce que leur doit produire l'argent que leur a couté leur heritage. Je ne sçai, dis-je, si toutes ces considerations ne les determineroient point enfin à réduire leurs Vignes à la moitié de ce qu'ils en ont ; & si cela étoit, il est tres-sûr que toutes

ces choses seroient à beaucoup meilleur marché, que le Vin se vendroit toûjours un prix raisonnable, & que les Vignerons qui sont insolens, ayant besoin d'ouvrage afin de pouvoir vivre, deviendroient plus soûmis, pourvû que leurs Maîtres, au lieu d'avoir pour eux une bonté mal entenduë, les traitassent avec plus de fermeté; car il y en a beaucoup qu'il faut necessairement prendre de cette maniere, pour que l'on puisse en être bien servi; & ces gens là sont toûjours tels qu'on les fait; car si un Vigneron s'apperçoit que son Maître ait beaucoup de ménagement pour lui, il en devient pour l'ordinaire si insolent, qu'on est bien-tôt obligé de s'en défaire; & si les Bourgeois vouloient agir de concert, pour empêcher qu'on ne les trompe, comme font assez souvent les mauvais Vignerons afin de les tromper; il y auroit sans doute moins de friponneries, & une plus grande subordination, & tout en iroit beaucoup mieux; car quelque chose que fassent les mauvais Vignerons pour fatiguer leurs Maîtres, ceux ci les feront toûjours dépendre d'eux autant qu'ils le voudront; il ne faut pour cela, que les payer toûjours avec exactitude, & n'avoir que

tres-peu de communication, & jamais de familiarité avec eux, à moins qu'on ne les connoisse d'une trempe d'esprit à n'en devoir jamais abuser : ce qui est assez rare ; car je ne sçaurois m'empêcher de dire que ce sont les Maîtres qui pour l'ordinaire gâtent leurs Vignerons par un excés de ménagement, que ces gens sçavent rarement meriter, quoique neanmoins il soit toûjours tems de remedier à ce mal, puisqu'il n'y a qu'à les chasser lorsque l'on n'en est pas content. On voit assez que je ne parle point ici des Vignerons qui sont honêtes gens, parce que ceux-là ne s'écartent jamias, ni de leur devoir, ni du respect qu'ils doivent à leurs Maîtres ; mais seulement de ceux qui aprés avoir gagné l'esprit de leurs Maîtres, leur font acroire tout ce qu'ils veulent, & tirent quelquefois des heritages, & sans rien risquer, plus de profit que ceux qui en sont les Maîtres.

L'indifference que les mauvais Vignerons ne font que trop paroître dans tant d'occasions, pour les interêts de leurs Maîtres, ne vient assûrément que de l'antipathie qu'ils entretiennent contr'eux, & de l'attache immoderée qu'ils ont pour tout ce qui les regarde : il s'en trouve

trouve qui la poussent si loin, & en toutes choses, que quand même on leur donn roit pour les façons de Vignes une fois plus que ce qui est réglé; ils prendroient volontiers l'augmentation, mais ils ne les cultiveroient que comme ils faisoient auparavant, ou s'ils les façonnoient un peu mieux, il est tres-constant que cela ne dureroit qu'autant de tems qu'il en faudroit pour endormir leurs Maîtres, & qu'insensiblement ils en reviendroient à cultiver leurs Vignes, comme ils faisoient auparavant une augmentation, si l'on étoit assez simple pour la leur donner, afin d'en demander encore une autre, qui sans doute ne produiroit pas un meilleur éfet que la premiere, tant ils sont interessez & de mauvaise foi; & c'est tellement là leur esprit, qu'un Bourgeois pour engager son Vigneron à ménager son Charnier un peu plus qu'il ne faisoit, s'avisa de lui donner quatre années de suite, suffisamment de bois pour se chauffer pendant tout l'Hyver, qui est toûjours la saison de toute l'année où ils consomment le plus de Charnier, parce qu'il n'est pas lié, & qu'il fait froid; il en brûla effectivement un peu moins pendant les deux premieres

années, aprés lesquelles il reprit peu-à-peu son premier train; son Maître s'en étant aperçû, jugea à propos de ne lui plus donner de bois pour se chauffer, & de l'envoyer ailleurs brûler du Charnier. On voit clairement par la maniere d'agir de ce Vigneron, que s'il ne ménageoit guéres plus le Charnier de son Maître, dans le tems même qu'il lui donnoit du bois pour se chauffer, ce n'étoit que pour couvrir sa friponnerie, aussi-bien que celle des autres Vignerons qui se trouvent dans le même cas; car il n'est pas aisé de comprendre combien ils se soûtiennent les uns les autres. Il est certain que si un Vigneron fait quelques friponneries connuës des autres, ils n'en avertiront jamais son Maître qu'aprés qu'il l'aura chassé de son heritage, pour en avoir remarqué lui-même, de sorte qu'ils ne font connoître le mal qu'aprés que l'on y aura remedié; & comme il est assez difficile de les surprendre, parce qu'ils veillent continuellement, pour couper leur marche aux personnes qu'ils servent, & dont ils aprehendent les justes soupçons : on ne doit jamais hesiter à les chasser dés la premiere friponnerie qu'on remarque en eux, parce

qu'on doit necessairement présumer, à cause de la raison qu'on vient dire, qu'ils en ont fait beaucoup d'autres, dont on n'a pas encore la connoissance. Mais dira-t-on, il faudra donc absolument se mettre sur le pied de changer souvent de Vigneron : j'en conviens ; mais il n'importe, on ne doit pas pour cela se rebuter ; car ce changement sera toûjours plus de tort aux Vignerons que l'on chassera, que non pas aux Bourgeois, tant qu'ils auront la réputation de les bien payer, & de ne les pas traiter trop durement : Je dis trop durement, parce qu'à moins qu'ils ne soient honêtes gens, & d'une bonne trempe d'esprit, il est tres dangereux de les traiter avec trop de douceur ; car on doit être persuadé que la plûpart n'ayant pas un trop bon fond, ni une trop belle éducation ; ils ne reconnoissent souvent les bontez qu'on a pour eux, que par l'ingratitude, la mauvaise foi, & une rusticité consommée, dont ils donnent des marques en plusieurs occasions, au lieu que quand on use à leur égard de beaucoup de réserve, & qu'on ne leur fait du bien qu'autant qu'ils en meritent ; ils s'écartent bien moins du respect qu'ils

doivent à leurs Maîtres, s'y attachent davantage, & vivent ſous eux dans une plus grande dépendance ; ainſi je croi que l'on pourroit leur faire l'aplication de ce Vers Latin.

Ungentem pungit pungentem Ruſticus ungit.

Traduit dans nôtre Langue, en termes à la verité, un peu Gaulois ; mais qui n'en ont pas pour cela moins de force.

Oignez vilain, il vous poindra.
Poignez vilain, il vous oindra.

Je croi donc que l'on ne ſçauroit guéres ſe diſpenſer de condamner certaines perſonnes, qui ſe communiquent trop à leurs Vignerons ; qui aprés s'être inſenſiblement rendus trop familiers avec leurs Maîtres, ne manquent jamais de perdre le reſpect qu'ils leur doivent ; & je le dis encore, que quand une fois ils en ſont venus là, on en eſt ſi mal ſervi, qu'on ſe trouve dans une neceſſité indiſpenſable de les chaſſer, pour en prendre d'autres : car enfin il eſt tres-naturel de vouloir être toûjours reſpecté & bien ſervi, par des gens qu'on paye bien, & qu'on loge chez ſoi. Ce que je dis des mauvaiſes ſuites de la familiarité qu'on a avec ſes Vignerons, arrive aſſez

ſouvent à quelques Artiſans, ſoit parce qu'ils ne pénétrent pas d'abord juſqu'où les choſes peuvent aller, ſoit parce qu'ils croyent fauſſement pouvoir gagner par là leur cœur, afin d'en être mieux ſervis, ou parce qu'ils s'imaginent ne devoir point mettre du tout, ou que tres-peu de difference entr'eux & leurs Vignerons, quoique cependant il ſoit toûjours neceſſaire qu'il s'y en trouve autant qu'il doit y en avoir entre un Maître & un Domeſtique.

J'ai tâché de faire connoître dans ce Memoire le droit des Bourgeois dans toute ſon étenduë, à peu de choſes prés, & la neceſſité indiſpenſable où ils ſont tous, de veiller exactement ſur l'ouvrage de leurs Vignerons, pour les engager à le bien faire; car il eſt certain qu'ils ne ſe ſont écartez peu à peu de leur devoir, qu'à cauſe de l'indolence dans laquelle leurs Maîtres ont vécu à leur égard depuis pluſieurs années; c'eſt pourquoi on ne doit point être ſurpris de voir aujourd'hui pluſieurs familles ruinées, pour avoir eu trop long-tems des Vignes, qu'elles n'ont pas ſçû faire valloir, ainſi qu'on l'a marqué dans l'Avertiſſement.

Je conviens que le Vigneron doit vivre

avec le Bourgeois ; c'est-à-dire, qu'il le doit payer exactement à mesure qu'il travaille, le soulager dans ses pressans besoins ; lui payer quelquefois des hommes de journée, dans le tems des labours, & même aprés la Vendange, sur tout lorsqu'elle a été bonne, lui donner quelque chose au-delà de ce qui lui est dû, pourvû que l'on soit bien content de lui & de son ouvrage, sans neanmoins que ce qu'on lui donne puisse jamais tirer à aucune conséquence pour la suite : & si un Vigneron avec qui l'on en aura usé de la sorte, a l'esprit bien tourné, ce sera un moyen sûr de l'engager à faire encore mieux son devoir dans la suite, parce qu'il se trouvera avec un Maître qui sçaura toûjours récompenser sa fidélité ; car il est constant que le Vigneron doit vivre en travaillant sous le Bourgeois ; mais il faut aussi que le Vigneron fasse vivre le Bourgeois, ou du moins qu'il y contribuë, en façonnant si bien ses Vignes, qu'elles lui raportent beaucoup plus que ne font celles que l'on néglige ; car on voit souvent le Vigneron vivre avec le Bourgeois, & le Bourgeois lorsque la plus grande partie de son bien consiste en Vignes, mourir de

faim avec le Vigneron, parce que celui-ci est tres-exactement payé de tout son ouvrage ; & que celui là ne tire pas de ses Vignes, à beaucoup prés ce qu'elles devroient lui produire si elles étoient toûjours bien faites.

Je n'eus pas plûtôt donné au Public la premiere Edition de cet Ouvrage, que plusieurs Vignerons, dont la plûpart ne sçavent pas lire, en jugerent sur ce qu'on pût leur en dire, & particulierement par les endroits qui leur paroissoient le moins avantageux ; c'est ce qui leur fit dire sans aucune reflexion, que je ne voulois pas qu'ils *gagnassent leur vie* ; il est vrai que si *gagner sa vie*, c'est voler le Fruit, les Raisins, le Vin, & le Charnier d'un Maître, refuser à ses Vignes une partie de leurs façons ; donner mal les autres, & dans des tems qui sont contraires à la Vigne, & enfin lui faire tort en tout ce qu'ils peuvent ; ils ont effectivement raison de dire que j'empêche, autant que je le puis, qu'ils ne *gagnent leur vie* ; mais si *gagner sa vie*, c'est se faire bien payer d'un ouvrage qu'on aura fait avec exactitude & fidélité ; il est tres-sûr qu'ils ont tort ; car ce ne fut jamais là mon intention, comme il est tres-facile d'en

juger par la confrontation qu'on peut encore faire d'un Exemplaire de chaque Edition de cet Ouvrage : je ne croi pas qu'il soit bien difficile d'en trouver de la premiere, puisqu'on en a tiré un nombre tres-considerable ; & si les Vignerons trouvent que je me sois servi à leur égard de quelques termes un peu durs, cela ne tombe point du tout sur ceux qui sont honêtes gens, mais seulement sur ceux qui ne le sont pas ; c'est pourquoi je croi pouvoir dire avec un Poëte:

Si le méchant j'ai démasqué ;
Gens de bien qu'avez-vous à craindre,
Quelle raison a de se plaindre,
L'homme qui n'est point attaqué.

Il n'y a donc que les fripons qui puissent se plaindre, parce qu'on tâche de découvrir leurs friponneries ; mais ceux qui le sont, n'ont qu'à devenir honêtes gens, & je suis sûr qu'alors personne ne se plaindra : neanmoins jusqu'à ce que cela arrive, on pourra toûjours se servir des moyens que je donne, pour faire ensorte que les Vignes des Bourgeois soient aussi bien cultivées que celles des Vignerons ; ce seroit pour le Territoire d'Orleans un avantage tres-considerable, puisqu'on y recueilleroit tous les ans le tiers

ou

ou même la moitié plus de Vin que l'on ne fait, parce que les Bourgeois y possedent plus de la moitié des Vignes, & qu'il y en a une grande quantité dans ce Vignoble.

Il m'auroit été assez facile de joindre à cet Ouvrage, plusieurs aprobations, puisque je n'avois qu'à prendre celles des Vignerons mêmes, que j'ai consulté sur plusieurs Articles, & à qui j'ai tout lû ou confié pour l'examiner à loisir, avant que je le donnasse au Public, & qui ont avoüé qu'il n'y avoit point de replique à faire à ce que je disois; & ces Aprobateurs n'auroient sûrement point été suspects, puisque ce sont des plus habiles & des plus experimentez qu'il y ait dans leur Art; mais je n'ai point voulu le faire, pour ne les pas exposer à essuyer les mauvais traitemens de ceux dont on découvre les friponneries; car il y a toute aparence qu'ils n'auroient pas été épargnez, puisque quelques-uns (peut être pour m'obliger de tenir captive la verité que je tâche d'exposer dans tout son jour aux yeux de tout le monde) ont eu, à ce que l'on m'a dit, la témérité & l'insolence de me menacer, n'ayant pas eu assez d'esprit pour comprendre combien

ces menaces leur faiſoient de tort à eux-mêmes, puiſqu'ils ſe rendoient par là coupables, ou du moins fort ſuſpects, de la négligence & de l'infidélité dont on accuſe les mauvais Vignerons; quelqu'autres (peut être auſſi fripons, mais moins violens, ou plus rafinez que les premiers) ont dit à leurs Maîtres, dans le tems qu'ils leur liſoient quelque choſe de la premiere Edition de cet Ouvrage, que *le Papier ſouffroit tout*; mais il s'eſt trouvé de ces Maîtres qui leur ont répondu que pour eux, ils ne ſe ſentoient pas d'humeur à *ſouffrir tout*, & qu'ils prétendoient les obliger de faire à l'avenir leur devoir, avec autant d'exactitude qu'ils ſe faiſoient payer de leur travail. Comme je ne ſuis devenu l'ennemi des mauvais Vignerons, que pour leur avoir dit la verité. *Vobis factus ſum inimicus verum dicens.* Je ſuis perſuadé que ſi j'avois couvert leurs friponneries au lieu de les mettre au jour, comme je l'ai fait, ils m'auroient aprouvé : mais ce que j'aurois dit, n'auroit pû leur paroître agreable, ſans être en même tems contraire à la verité, que je ſuis [redacted] obligé de ſoûtenir plûtôt que le menſonge. J'ai donc toûjours bien compris que je me rendrois

odieux aux fripons en découvrant leur mauvaiſe conduite à l'égard de leurs Maîtres ; mais s'ils me haïſſent ſans ſujet, *odio habuerunt me gratis.* J'ai déja la ſatisfaction de me voir aprouvé par la plus ſaine partie des Vignerons ; c'eſt-à-dire, de ceux qui ſont les plus habiles & les plus honêtes gens, parce qu'ils conviennent que j'écris ſans paſſion, puiſque je parle des Vignerons qui font leur devoir, auſſi avantageuſement qu'ils le peuvent ſouhaiter, & qu'il paroît que je n'ai jamais eu d'autre deſſein que d'inſtruire les Maîtres qui ne ſont pas aſſez éclairez, & de faire rentrer dans leur devoir les Vignerons qui s'en écartent trop, afin que ceux-ci ne trompent plus, & que ceux là ne ſe laiſſent plus tromper.

FIN.

AVIS.

J'AUROIS dit quelque chose de la maniere de faire la Vendange & le Vin, comme on me l'avoit demandé; mais je ne l'ai pû, à cause de l'empressement que l'on a fait paroître pour la seconde Edition de cet Ouvrage, auquel je ne sçaurois donner que mes heures perduës, ne pouvant refuser la plus précieuse & la plus grande partie de mon tems, à une étude plus serieuse & plus convenable à une personne de mon caractere : il m'auroit même été assez difficile de donner si-tôt cette seconde Edition, si la providence n'avoit heureusement fait naître l'occasion de me séparer pour quelque tems de mes affaires temporelles; mais j'espere dans la suite donner cette satisfaction au Public, que je prie de vouloir bien me communiquer ses lumieres sur cette matiere, je tâcherai d'en profiter, comme je l'ai fait de celles que l'on m'a données depuis la premiere Edition de cet Ouvrage, qui n'est que tres peu de chose par raport à celle-ci, comme il est aisé de le voir : il est vrai que je croi avoir tel-

lement épuisé la matiere, qu'il me paroît ne rester aucune chose à dire, au moins qui puisse être de conséquence; & si je donne quelque chose touchant la maniere de faire la Vendange & le Vin, on en fera un petit Cayer séparé de l'Ouvrage; mais neanmoins tiré sur la même forme, & de la même grandeur, afin que l'on puisse joindre le tout en semble, si on le souhaite, & n'en faire qu'un petit Volume.

TABLE

POUR L'INTELLIGENCE *de quelques Mots que tout le monde n'est pas obligé d'entendre.*

A.

ACco'er, c'est lier le bourgeon de la Vigne au Charnier, avec de la Paille trempée dans de l'eau.

Afficher, c'est rafraîchir la pointe du Charnier, afin de l'empêcher de pourrir, & faire ensorte qu'il entre plus aisément en terre lorsqu'on l'y pique pour y lier la Vigne.

Ambiaisement. La partie du brin qu'on plante, couchée sur le soulage ou environ, est *l'ambiaisement.*

Anneaux Les *Anneaux* sont des viettes qu'on lie en rond, au lieu de les étendre en long, ce qui épargne un Charnier ou Echalas.

Assarmenter, c'est amasser le Sarment qui sort de la Vigne lorsqu'on la taille, ur en faire de petits Fagots, qu'on

S

apelle Javelle dans le Vignoble d'Orleans.

Aubour, c'est l'endroit du bois qui est le plus prés de l'écorce, & qui a le moins de qualité, parce qu'il est sujet à être piqué de Vers; c'est pourquoit cette espece de Charnier dure peu de tems dans la Vigne.

B.

Bauge, plusieurs brassées de Charnier mises en un monceau, & presque toutes droites, font une *bauge*.

C.

Charnier ou Echalas, est un brin de bois, qui a quatre pieds & demi de haut, auquel on lie & accole la Vigne.

Chevalet, deux brins de Charnier croisez, fichez en terre, & soûtenus par un troisiéme, qu'on met par dessous, font un *Chevalet*, sur lequel on met environ vingt-cinq ou trente Charniers, qui d'un bout touchent à terre, & de l'autre sont apuyez sur le *Chevalet*.

Chevoli, c'est de la Plante que l'on met en terre sans l'ambiaiser, pour ne l'en tirer que lorsqu'elle aura fait des racines, qu'afin de la planter dans un endroit où elle doit rester.

Colleter, c'est lier la Vigne au Char-

nier par le bas seulement, pour empêcher que les vents ne gâtent les Cossons avant qu'on la puisse lier entierement.

Cossons, les *Cossons* sont les œilletons du Sarment, qui sont couverts d'une espece de bourre, d'où sort le bourgeon.

Courgée ; c'est la partie du sep qu'on alonge sur la poüée pour l'y lier.

Croy, il y a de deux sortes de Croys, les uns étroits, avec lesquels on tire le Fumier des Ecuries, & charge les hottereaux pour le porter dans la Vigne, les autres larges, dont se servent les Vignerons pour travailler à la Vigne.

D.

Druges, ce sont des bourgeons ou des œilletons qui repoussent aprés qu'on a rogné les Vignes par dessus, à la hauteur des Charniers, & ces *Druges* produisent assez souvent des Raisins qui ont peine à meurir, parce qu'ils ne commencent à fleurir que vers le mois d'Aoust.

E.

Ebourgeonner, c'est ôter de la Vigne le bourgeon superflu.

Ebrosser, lorsqu'on arrache avec violence le bourgeon de la Vigne, on l'*ébrosse*.

Echauder, lorsque la Vigne pousse son

bourgeon d'une trop grande force, & qu'il arrive des chaleurs piquantes, elles brûlent ou *échaudent* le bourgeon, parce qu'il est encore trop tendre.

Etouffer, lorsque l'on tire du Plant de dessus la Vigne, on *l'étouffe*; c'est-à-dire, lorsqu'on le met en terre, en Fagots ou Javelles, sans ambiaisement, jusqu'à ce qu'il soit gourmé.

G.

Gourmé, c'est la préparation de la racine, quand le Plant qu'on a étouffé a une petite couronne qui s'éleve alentour de la playe, alors le Plant est *gourmé*.

M.

Marre, c'est un Instrument large d'environ neuf pouces, & long de quinze, & qui a un anneau de Fer, dans lequel on met un manche de bois bossué, il sert à façonner & labourer la Vigne.

Martinet, espece de bois-menu, rond & fourchu, qui vient ordinairement à la queuë du Raisin, ou à d'autres endroits du bois. La nature semble n'avoir donné à la Vigne des *Martinets*, qu'afin qu'elle pût s'accoler ou se lier d'elle-même aux Charniers, où elle est déja attachée avec de l'Osier.

Meuble, la terre meurie, soit par le hâle ou la gelée, en telle sorte, qu'elle devienne comme de la cendre, est *meuble*, ou douce à manier.

Mouchet, les brins de Sarment qui sont au bout des vieilles Viettes, sont des *Mouchets*.

N.

Nœud ou nœuds, sont les endroits où se forment les Cossons.

O.

Orne, c'est une superficie de terre platte, où on marche pour travailler à la Vigne.

P.

Paillot, les grosses poüées qui ont environ huit pieds de large, & composées pour l'ordinaire de quatre silées, s'apellent *Pailiots*, ils sont fort en usage dans le païs d'Olivet sur Loiret; il y en a encore beaucoup à saint Mesmin, sur tout dans les endroits où l'on plante du Muscat ou Gennetin.

Papilloter, on dit d'une Vigne qui ne pousse que languissamment, qu'elle *papillote*.

Pioche ou Pieûche, est un Instrument de Fer, large d'environ trois à quatre pouces, dans l'anneau duquel on met un

manche de bois droit, qui sert à foüiller dans les terres dures & pierreuses, & pour couper des racines médiocres.

Plant, c'est le Sarment qu'on leve sur les seps de Vigne, pour en faire de la Plante; il y en a de deux sortes, l'un sur playe, & l'autre chevoli, celui qui est sur playe n'a point de racines, & le chevoli en a.

Playe, se dit réciproquement de l'endroit de la Vigne d'où on a levé du Plant, & de l'endroit du Plant qui tenoit à la Vigne.

Pouces, ce sont les brins de l'année, qu'on taille, a demi pied tout au plus de longueur.

Poüée, une poüée de Vigne est composée de deux silées.

Q.

Queuë d'anneau, c'est le brin de Sarment qui pousse au bout de l'anneau, & qui quelquefois sert l'année suivante; mais cela est rare.

R.

Ranner, quand on veut planter de la Vigne, on ouvre la poüée, & on la creuse à un demi pied prés de la profondeur où doit être enterré le Plant, & cela s'apelle *ranner* ou faire les rais.

Roüir, lorſqu'on a planté ou étouffé du Plant dans un terrain trop humide, & que la chaleur ne vient pas aſſez tôt, ſon écorce pourrit, & au lieu de prendre racine, il *roüit* en terre, & y meurt.

S.

Sep de Vigne & pied de Vigne, ſont la même choſe.

Sapage ou Sepage, c'eſt l'eſpece de chaque Vigne.

Sautelle ou Sauterelle, eſt un brin de Vigne que l'on coude ou couche en terre, ſans déchauſſer la ſouche, ni l'en ſéparer, que deux ou trois ans aprés qu'elle a été faite.

Serpe ou Sar, eſt un Inſtrument dont on ſe ſert pour tailler la Vigne, lequel eſt moins grand qu'un Volin, & a ſur le dos un petit morceau de fer, long d'un pouce & demi, dont le tranchant eſt en haut, & ſert à rafraîchir les argots qui ſont au pied de la Vigne, les Vignerons nomment cette partie du Sar le Maſſonnier, parce qu'ils s'en ſervent comme d'une Maſſe, pour abattre les têtes d'Aloüettes ou Souches, qui ſe trouvent au-deſſus au bois de la Vigne.

Silée, c'eſt une ligne droite ſur laquelle

les ſeps ſont plantez, à deux pieds & demi de diſtance les uns des autres.

Soulage ou Fonds, c'eſt un lit de terre d'une autre nature que celle de la ſuperficie, & qui eſt ſi dure & ſi glaze, que les racines pour l'ordinaire ne font que courir deſſus, ſans pouvoir s'y enfoncer.

V.

Viettes, ce ſont des brins de Sarment de l'année, de la longueur de trois pieds ou environ.

Volin ou Serpe ſont la même choſe; le Volin eſt plus à l'uſage des Fagoteurs que des Vignerons; ces derniers ne s'en ſervent ordinairement que pour couper les Hayes, émonder des Arbres, & apointir le Charnier.

FIN.



